

CENTRO DE ESTUDIOS NEWTON
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ESPECIALIDAD
EN GASTRONOMÍA



PRIMER SEMESTRE

PRIMER MODULO

Trabajo en Equipo
Introducción a la Administración de Establecimientos
Introducción a la Gastronomía
Bases Culinarias
Manejo Higiénico de los Alimentos
Historia de la Gastronomía Universal
Tecnologías de la Información y la Comunicación

SEGUNDO MODULO

Química de Biomoléculas
Productos del mar
Alimentos de Origen Vegetal
Cárnicos y Derivados
Comprensión y Producción de Textos Académicos
Historia de la Gastronomía Mexicana
Inglés Técnico I

SEGUNDO SEMESTRE

TERCER MODULO

Equipos e Instalaciones
Gastronomía Francesa
Bromatología de los Alimentos
Panadería Básica
Contabilidad Básica
Inglés Técnico II
Técnicas de Servicio y Montaje

CUARTO MODULO

Diseño y Mantenimiento
Gastronomía Mexicana
Panadería Avanzada
Estadística
Coctelería Internacional
Contabilidad Aplicada
Control de Costos de Alimentos y Bebidas
Prácticas de campo I



TERCER SEMESTRE**QUINTO MODULO**

Derecho y Legislación Empresarial
Gastronomía de las Américas
Gastronomía Sinaloense
Repostería Básica
Vitivinicultura
Metodología de la Investigación
Bases de la Nutrición

SEXTO MODULO

Industrialización de Alimentos
Gastronomía Europea
Repostería Avanzada
Turismo Gastronómico
Ciencia y Tecnología de los Vinos
Nutrición en Dietas Específicas
Administración en Servicios
Prácticas de campo II

CUARTO SEMESTRE**SEPTIMO MODULO**

Planeación Financiera
Gastronomía Oriental
Planeación y Organización de Eventos
Liderazgo y Dirección de Equipos de Trabajo
Tendencias e Innovación Gastronómica
Gestión del Capital Humano

OCTAVO MODULO

Relaciones Públicas y Protocolo
Mercadotecnia Empresarial
Sistemas de Gestión de la Calidad
Cultivo y Alimentación Sostenible
Producción de Alimentos para Nutrición Humana
Vanguardia Gastronómica

Servicio social





PROGRAMA DE ESTUDIOS CENTRO DE ESTUDIOS NEWTON