

Licenciatura en Gastronomía.

Duración 3 años.

Nuestro objetivo es **formar profesionales** capaces de relacionarse con su medio ambiente y su entorno a través de la buena cocina, **mediante técnicas ancestrales y la cocina moderna.**



IGM
Instituto Gastronómico
de Mérida



www.igmerida.com

Mapa Curricular

PRIMER SEMESTRE

- Historia de la gastronomía mundial.
- Principios y técnicas culinarias
- Introducción al arte culinario
- Fundamentos de turismo
- Matemáticas aplicadas a la gastronomía
- Mercadotecnia 1
- Costos 1
- Inglés técnico 1

TERCER SEMESTRE

- Cocina mexicana regional.
- Cárnicos.
- Administración estratégica.
- Panadería básica.
- Planeación de menús.
- Principales cocinas internacionales 1.
- Pescados y mariscos.
- Bufetes y banquetes.

QUINTO SEMESTRE

- Enología y vitivinicultura.
- Química y aditivos en los alimentos.
- Cocina vegetariana.
- Presentación de platillos y montajes.
- Repostería europea.
- Principales cocinas internacionales 3.
- Titulación.
- Cocina creativa.

SEGUNDO SEMESTRE

- Bases culinarias
- Seguridad e higiene en los alimentos
- Calidad en el servicio
- Inglés técnico 2
- Comunicación acertiva y efectiva
- Cocina americana regional
- Mercadotecnia 2
- Costos 2

CUARTO SEMESTRE

- Marco regulatorio del servicio gastronómico.
- Bar y coctelería.
- Cocina yucateca.
- Repostería básica.
- Contabilidad básica.
- Principales cocinas internacionales 2.
- Tecnología de los alimentos.
- Nutrición.

SEXTO SEMESTRE

- Prácticas profesionales: estatales, nacionales e internacionales.

 999 457 6757

 999 828 5504

 direccion@igmerida.com

 C-7 Lote 52 entre 12 y 45 Santa Rita, Cholul.