



CENTRO UNIVERSITARIO HARVARD

“EL ÉXITO ES DE TODOS, TU DECIDES”

PLAN DE ESTUDIOS “LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA”

PLAN SEMESTRAL DURACIÓN: 4 AÑOS

PRIMER SEMESTRE:

- MATEMÁTICAS
- INFORMÁTICA I
- INGLÉS I
- QUÍMICA DE ALIMENTOS I
- PREPARACIÓN DE ALIMENTOS I
- SANIDAD E HIGIENE
- TEORÍA GASTRONOMICA

SEGUNDO SEMESTRE:

- ECONOMÍA
- INFORMÁTICA II
- INGLÉS II
- QUÍMICA DE ALIMENTOS II
- PREPARACIÓN DE ALIMENTOS II
- PREFABRICADOS Y CONSERVACIÓN

TERCER SEMESTRE:

- INGLÉS III
- ADMINISTRACIÓN
- PERSONA Y SOCIEDAD
- PATRIMONIO GASTRONÓMICO
- PREPARACIÓN DE ALIMENTOS III
- NUTRICIÓN

CUARTO SEMESTRE:

- INGLÉS IV
- DERECHO
- TEORÍA DE GRUPOS
- PREPARACIÓN DE ALIMENTOS IV
- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I
- COMPRAS Y ALMACEN



CENTRO UNIVERSITARIO HARVARD

“EL ÉXITO ES DE TODOS, TU DECIDES”

QUINTO SEMESTRE:

- INGLÉS V
- CONTABILIDAD
- PREPARACIÓN DE ALIMENTOS V
- PLANEACIÓN Y OPERACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- CONTROL DE COSTOS
- PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

SEXTO SEMESTRE:

- MATEMÁTICAS FINANCIERAS
- PREPARACIÓN DE ALIMENTOS VI
- FRANCÉS I
- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II
- INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
- ENTORNO LEGAL DE LA INDUSTRIA RESTAURANTERA

SEPTIMO SEMESTRE:

- PREPARACIÓN DE ALIMENTOS VII
- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS III
- COMERCIALIZACIÓN DE RESTAURANTES
- MERCADOTECNIA
- FRANCÉS II
- ÉTICA

OCTAVO SEMESTRE:

- PREPARACIÓN DE ALIMENTOS VIII
- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS IV
- DIRECCIÓN DE RESTAURANTES
- ITALIANO
- SEMINARIO DE TESIS
- PROMOCIÓN, PUBLICIDAD Y VENTAS.