



INSTITUTO  
CESAR RITZ

Colegio Superior de Turismo,  
Hotelería y Gastronomía

**Plan de estudios**

Licenciatura  
en Gastronomía



# Quiénes somos

Institución educativa comprometida con el desarrollo humano de sus egresados y su vinculación a la actividad gastronómica, hotelera y turística a través de una mejora continua hacia la excelencia.

## Nuestra meta

Formar profesionales exitosos en el presente para que sean parte fundamental en el desarrollo empresarial en el futuro inmediato

## Nuestro objetivo

Desarrollar planes y programas que permitan la formación y capacitación integral del educando, así como su inmediata incorporación al sector productivo de su especialización

# Plan de estudios Licenciatura en Gastronomía

## I Cuatrimestre

- Introducción a la administración
- Metodología de la investigación I
- Historia de la gastronomía mexicana
- Introducción a la ciencia y generos alimentarios
- Principios de la cocina
- Desarrollo motivacional
- Inglés I

## II Cuatrimestre

- Administración de recursos humanos
- Metodología de la investigación II
- Desarrollo organizacional
- Orientación alimenticia
- Manejo higiénico de los alimentos
- Sopas caldosas y secas
- Inglés II

## III Cuatrimestre

- Planificación y control de costos de alimentos y bebidas
- Informática de la especialidad
- Planeación y diseño de menús
- Nutrición
- Cocina tradicional mexicana
- Introducción a la panadería
- Inglés III

## IV Cuatrimestre

- Introducción a la contabilidad
- Química de los alimentos I
- Tecnología y servicio de los alimentos y bebidas
- Ensaladas, aderezos, salsas y aliños
- Cocina mexicana regional
- Pastelería
- Inglés IV

## V Cuatrimestre

- Contabilidad Gastronómica
- Química de los alimentos II
- El servicio en el salón comedor
- Estadística aplicada
- Cocina de especialidad española
- Repostería
- Francés I

## VI Cuatrimestre

- Derecho mercantil y laboral
- Historia del arte y la cultura
- Lácteos y sus derivados
- Arte Mukimono
- Cocina de especialidad italiana
- Bocadillos y canapés
- Francés II

## VII Cuatrimestre

- Administración financiera
- Producción y servicio de Fast-Food
- Viticultura y Enología
- Coctelería y barra de café
- Cocina de especialidad francesa
- Confitería y dulces mexicanos
- Francés III

## VIII Cuatrimestre

- Diseño arquitectónico gastronómico
- Producción y servicio de banquetes
- Seminario plan de vida en la gestión de titulación
- Calidad gastronómica
- Cocina de especialidad oriental
- Chocolatería y gelatina artística

## IX Cuatrimestre

- Mercadotecnia gastronomía
- Competitividad gastronómica
- Ética profesional
- Desarrollo de emprendedores en gastronomía
- Comunicación e imagen profesional
- Nuevas tendencias culinarias



**INSTITUTO  
CESAR RITZ**

**Colegio Superior de Turismo,  
Hotelería y Gastronomía**

---

Huatabampo No. 76  
Col. Roma Sur  
Ciudad de México  
Entre Tonála y Ures

---

[www.cosuth.mx](http://www.cosuth.mx)