



PROGRAMA DE ESTUDIOS

Licenciatura UNIHCA en Cocina Internacional

PRIMER SEMESTRE

Supervisión en la Industria de la Hospitalidad.
Administración del servicio en las operaciones de Alimentos y bebidas.
Planeación y control para operaciones de Alimentos y bebidas (1 parte).
Certified Kitchen Cook.
Nutrición I.
Gastronomía I.
Cocina Practica I.
Carpeta Teórica I.
Recetario de cocina I.
Almacenes.
Stewarding y Bateria de cocina I.
Costos y compras I.
Housekeeping I.
Ingles Hotelero III.
Filosofía UNIHCA III/ Responsabilidad social.

SEGUNDO SEMESTRE

Manejo de seguridad y prevención de perdidas.
Mercadeo y ventas en la Hospitalidad.
Planeación y control para operaciones de Alimentos y bebidas (2 parte).
Nutrición II.
Gastronomía II.
Cocina Practica II.
Carpeta Teórica II.
Recetario de cocina II.
Almacenes II.
Stewarding y Bateria de cocina II.
Costos y compras II.
Housekeeping II.
Ingles Hotelero IV.
Filosofía UNIHCA IV/ Responsabilidad social.

TERCER SEMESTRE

Hospitality Purchasing Management.
Seguridad de alimentos: Manejo del proceso HACCP.
Contabilidad para Hoteles y Restaurantes (1 parte).
Comportamiento Humano I.
Repotería y Panadería I.
Repostería Practica I.
Recetario de repostería I.
Almacenes III.
Stewarding y Bateria de cocina III.
Costos y compras III.
Housekeeping III.
Frances I.
Filosofía UNIHCA V/ Responsabilidad social.

CUARTO SEMESTRE

Administración de Recursos Humanos en la industria de la Hospitalidad.
Administración y servicio de convenciones.
Contabilidad para Hoteles y Restaurantes (2 parte).
Comportamiento Humano II.
Repotería y Panadería II.
Repostería Practica II.
Recetario de repostería II.
Almacenes IV.
Stewarding y Bateria de cocina IV.
Costos y compras IV.
Housekeeping IV.
Frances II.
Filosofía UNIHCA VI/ Responsabilidad social.