



MARÍA REYNA
Instituto de Gastronomía

Plan de Estudios



BIENVENIDO/A:

María Reyna es una Institución educativa superior vanguardista, formadora de profesionales en el ramo de la gastronomía competentes, creativos e innovadores con sentido humano.

Nuestra tarea es tu formación profesional, es por eso que contamos con altos estándares de calidad dentro de la carrera.



POLÍTICA DE CALIDAD

En el Instituto de Gastronomía María Reyna nos comprometemos a trabajar en equipo, brindando servicios de calidad a través de la mejora continua con el fin de satisfacer las necesidades de nuestros clientes conforme a la normatividad vigente.





TEMARIO

PRIMER SEMESTRE

- Identificación de Productos I
- Manejo Higiénico de los Alimentos
- Panificación I
- Introducción a la Administración
- Bases Culinarias I
- Historia de la Gastronomía
- Inglés I

CUARTO SEMESTRE

- Taller de Diseño y Publicidad Gastronómica
- Cultura Empresarial
- Cocina Mexicana III
- Cocina Vegetariana
- Mixología
- Repostería I
- Inglés IV

SEGUNDO SEMESTRE

- Bases Culinarias II
- Cocina Mexicana I
- Panificación II
- Inglés II
- Nutrición I
- Coctelería I
- Identificación de Productos II

QUINTO SEMESTRE

- Gestion de Recursos Humanos
- Mercadotecnia Aplicada a la Gastronomía
- Dependiente de Comedor
- Cocina Francesa
- Vitivinicultura
- Repostería II
- Cocina Italiana

TERCER SEMESTRE

- Administración de Empresas Gastronómicas
- Cocina Nutricional
- Taller de Fast Food
- Cocina Mexicana II
- Gestión y Control de Costos Gastronómicos
- Inglés III
- Alimentos y Bebidas I
- Bases de Repostería

SEXTO SEMESTRE

- Investigación de mercados
- Grupos y Convenciones
- Enología II
- Banquetes
- Garde Manager
- Cocina Oriental
- Decoración de Pasteles
- Cocina española





CONTACTO:

Av. 3 Sur 6387, Puebla Textil Puebla, Puebla.

promocionydifusion@egmariareyna.com.mx

 [/mariareynaeg](https://www.facebook.com/mariareynaeg)

egmariareyna.com.mx