



# LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



## OBJETIVO

El alumno planeará y ejecutará las bases productivas y administrativas de las áreas funcionales de un establecimiento de alimentos y bebidas mediante la estandarización y medición de procesos, el uso de herramientas informáticas y la elaboración de manuales de procedimientos para contribuir a la calidad y competitividad de la industria gastronómica.

## PERFIL DE INGRESO

Completar de manera satisfactoria el programa de Técnico Superior Universitario en Gastronomía alguna Universidad Tecnológica de México.

## PERFIL DE EGRESO

Profesionistas capaces de actuar con valores y actitudes proactivas de excelencia en su desarrollo personal, social, y organizacional, en armonía con su medio ambiente para desarrollar su potencial personal, social y organizacional. El egresado contará con las habilidades para desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.

## CAMPO LABORAL

- Hoteles y centros recreativos
- Restaurantes, cafetería, bares, pastelerías o panaderías
- Hospitales y clínicas
- Instituciones educativas
- Comedores industriales
- Cruceros y aerococinas, cocinas industriales en fábricas
- Empresas y grupo, convenciones y banquetes
- Periodismo gastronómico
- Investigación gastronómica
- Clubes públicos y privados



## PLAN DE ESTUDIOS

### 7° Cuatrimestre

- Cocina Mexicana I
- Patrimonio Culinario de México
- Administración de Proceso Gastronómicos.
- Bebidas Destiladas Mexicanas.
- Inglés VI
- Administración del Tiempo

### 8° Cuatrimestre

- Cocina Mexicana II
- Cocina Europea
- Ingeniería de Menú
- Inglés VII
- Planeación y Organización del Trabajo

### 9° Cuatrimestre

- Contabilidad
- Cocina Asiática
- Conceptos Gastronómicos
- Mixología
- Inglés VIII
- Dirección de Equipos de Alto Rendimiento

### 10° Cuatrimestre

- Análisis e Interpretación Financiera
- Cocina Contemporánea
- Gestión de la Calidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas.
- Desarrollo de Negocios Gastronómicos
- Integradora
- Inglés IX
- Negociación Empresarial

### 11° Cuatrimestre

- Estadía Profesional