



TSU EN GASTRONOMÍA

OBJETIVO



Lograr formar profesionistas capaces de panear, ejecutar y evaluar productos gastronómicos. Además de encargarse de la coordinación y la operación del área de alimentos y bebidas. De igual manera logra gestionar eventos y servicios gastronómicos, a partir de la planeación logística en base a técnica de supervisión y evaluación en el ejercicio administrativo.

PERFIL DE INGRESO

- Egresados y Egresadas de Instituciones de Educación Media Superior, preferente en modalidades de Bachillerato General o en áreas afines al turismo, que posean competencias en las ciencias básicas.
- Los aspirantes deben poseer competencias relacionadas con la sensibilidad gustativa, olfativa, visual y táctil, que permitan apreciar los alimentos y faciliten su preparación, habilidad para establecer relaciones humanas, trabajo en equipo bajo condiciones de presión, manejo del estrés, disciplina, entusiasmo, creatividad e interés por revalorar y promover la gastronomía oaxaqueña y mexicana apertura a expresiones gastronómicas diversas, así como disponibilidad de tiempo completo para cursar carrera.

PERFIL DE EGRESO

- El egresado tendrá la habilidad de crear, organizar o dirigir eventos o banquetes para convenciones, eventos sociales etc, podrá crear un menú personalizado para cada ocasión y tener los costos, cantidades exactas para cada tipo de cliente.

CAMPO LABORAL

- Hotelería, área alimentos y bebidas
- Empresas y grupo, convenciones y banquetes
- Cocinas industriales en fábricas
- Cafetería, bares, pastelerías o panaderías
- Clubes públicos y privados
- Clínicas y hospitales
- Cruceros

PLAN DE ESTUDIOS

1° Cuatrimestre

- Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía
- Informática
- Seguridad e Higiene en Alimentos
- Introducción a la Gastronomía
- Bases Culinarias
- Inglés I
- Expresión Oral y Escrita I
- Formación Sociocultural

2° Cuatrimestre

- Estadística Aplicada a la Gastronomía
- Fundamentos de Nutrición
- Servicios de Alimentos y Bebidas
- Métodos y Técnicas Culinarias
- Panadería
- Inglés II
- Formación Sociocultural II

3° Cuatrimestre

- Costos y Presupuestos
- Operaciones de Bar
- Estandarización de Platillos
- Gestión de Compras y Almacén
- Pastelería
- Inglés III
- Formación Sociocultural III

4° Cuatrimestre

- Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos
- Fundamentos de Vitivinicultura
- Administración de Alimento y Bebidas
- Repostería
- Integradora I
- Inglés IV
- Francés V
- Formación sociocultural IV

5° Cuatrimestre

- Métodos y Técnicas de Investigación aplicadas a la Gastronomía
- Evaluación de Servicios Gastronómicos
- Conformación de Menús
- Logística de Eventos
- Integradora II
- Inglés V
- Expresión Oral y Escrita II

6° Cuatrimestre

- Estadía Profesional

