



Licenciatura en **GASTRONOMÍA**

RVOE: 20121590 SEP. D.G.A.I.R. CCT:30PSU0285B

OBJETIVO DE LA LICENCIATURA

El licenciado en Gastronomía será capaz de planear, crear y diseñar platillos de alta calidad identificando los ingredientes, sabor y las características culturales de la gastronomía nacional e internacional de cada menú, cumpliendo con los lineamientos establecidos en los programas nutrimentales y aplicando técnicas culinarias y de decoración para contribuir en el desarrollo de producción y administración de la industria gastronómica con la finalidad de dirigir empresas en el sector de alimentos, a partir de los conocimientos de marketing, sistemas contables, secuencia de operaciones y estrategias de mercado que permitan manejar costos y presupuestos para la organización de eventos cumpliendo con las normas de higiene y sanidad.

PERFIL DE EGRESO



- Trabajar con desenvoltura en el servicio de cocina y comedor
- Utilizar diferentes técnicas para la preparación de alimentos y bebidas
- Planificar y elaborar diferentes menús basándose en necesidades nutricionales específicas
- Elaborar menús basándose en costos y precios de venta.
- Manejar técnicas de conservación de alimentos
- Dirigir equipos de trabajo en su área
- Elaborar manuales operativos
- Diseñar e implementar programas de comercialización de servicios y productos gastronómicos.





HORARIOS DE LA LICENCIATURA



ESCOLARIZADO: De lunes a viernes. Entre 8:00 y 15:00 hrs.

SABATINO: De 8:00 a 21:00 hrs.

HABILIDADES Y DESTREZAS



- Analizar los principios de la cultura gastronómica como fundamento del patrimonio nacional e internacional.
- Aplicar técnicas de pastelería y repostería siguiendo los procedimientos combinatorios, así como métodos, procesos y técnicas para la conservación de alimentos.
- Comunicarse en los idiomas inglés y francés de forma oral y escrita, así como la traducción de textos de su especialidad.
- Coordinar personas y grupos para realizar proyectos enfocados a la clasificación y preparación de menús

CAMPO LABORAL



- Hoteles y restaurantes
- Enología, vitivinicultura, coctelería
- Comedores industriales, turísticos, escolares, hospitales, etc.
- Administración de negocios gastronómicos
- Negocios de catering
- Industrias de procesamiento de alimentos
- Franquicias de negocios de comida

WWW.UNIVERSIDADCEULVER.EDU.MX

Visítanos en:



Av. Valentín Gómez Farías #522 entre
Víctimas y Rayón. Col. Centro

sociis
Alliance Pro Educatione





PLAN DE ESTUDIOS

CONOCE	1ER. CUATRIMESTRE • INTRODUCCIÓN A LOS NEGOCIOS • CONTABILIDAD APLICADA A LA GASTRONOMÍA • METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN • INTRODUCCIÓN A LA HISTORIA Y CULTURA DE LA GASTRONOMÍA • PREPARACIÓN DE ALIMENTOS • INGLÉS I	2DO. CUATRIMESTRE • COMPRAS DE INSUMOS Y PRODUCTOS • BASES DE LA ADMINISTRACION GASTRONOMICA • SEGURIDAD SANIDAD, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPO • FRUTAS, VERDURAS Y CEREALES • CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS • INGLÉS II	3ER. CUATRIMESTRE • ORGANIZACIÓN Y GESTIONES DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS • COSTO Y PRESUPUESTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS • CALIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS • PATRIMONIO GASTRONOMICO INTERNACIONAL • TÉCNICAS CULINARIAS • FRANCÉS I
	4TO. CUATRIMESTRE • PROTOCOLO, ETIQUETA Y COMUNICACIÓN CORPORATIVA • FINANZAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA • ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS • CARNICOS Y LACTEOS • BROMATOLOGÍA ALIMENTARIA • FRANCÉS II	5TO. CUATRIMESTRE • IMAGEN, ETIQUETA Y PROTOCOLO • DESARROLLO DE MENÚS BÁSICOS PARA EVENTOS • PLANEACIÓN ESTRATÉGICA • PRODUCTOS DEL MAR • PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	6TO. CUATRIMESTRE • CALIDAD EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN A CLIENTES • COCINA FRÍA Y CHARCUTERÍA • ORGANIZACIÓN DE EVENTOS • COCINA MEXICANA • ENOLOGÍA
	7MO. CUATRIMESTRE • ANÁLISIS ESTRATÉGICOS DEL SECTOR INDUSTRIAL • ANÁLISIS DE DISEÑO Y PLANEACIÓN DE MENÚS • DERECHO LABORAL • PROCESO DE MARCAS, PATENTES Y FRANQUICIAS • BEBIDAS, COCTELERÍA Y BARRA DE CAFÉ	8VO. CUATRIMESTRE • ORGANIZACIÓN DE RESTAURANTES Y BARES • ANÁLISIS DE PROYECTOS DE INVERSIÓN • COMEDORES INDUSTRIALES • EMPRENDEDORES • MEZCLA DE BEBIDAS	9NO. CUATRIMESTRE • ÉTICA PROFESIONAL • PRESENTACIÓN CREATIVA DE ALIMENTOS • PROYECTO FINAL DE CARRERA • COCINA MEXICANA DE ACTUALIDAD • TENDENCIAS GASTRONÓMICAS

