

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RVOE 20121887 19-09-2012



OBJETIVO DE LA CARRERA

Nuestro objetivo es proporcionar los conocimientos y herramientas necesarias para que el alumno se desempeñe como un gastrónomo con alto sentido de profesionalismo y valores éticos, capaz de emprender, dirigir y operar empresas de servicios de alimentos y bebidas tanto Nacional como Internacionales.

PLAN DE ESTUDIOS

PERFIL DE INGRESO

Los aspirantes para ingresar a la Licenciatura en Gastronomía deben tener el interés y la pasión por la elaboración de platillos innovadores, aplicando métodos y técnicas modernas.

PERFIL DE EGRESO

Como egresado de la Licenciatura en Gastronomía te podrás incorporar en los diferentes ámbitos del sector alimenticio: Industria Hotelera, Bares, Restaurantes, Cocina del Aire, Cruceros Marítimos, Centros de Convenciones, Comedores Industriales, Cafeterías, Hospitales o contar con su propio negocio.

1° Cuatrimestre

- Gastronomía en el Turismo
- Introducción a la Administración
- Matemáticas Básicas
- Microbiología de los Alimentos
- Calidad en el Servicio
- Computación I

2° Cuatrimestre

- Manejo Higiénico de los Alimentos
- Introducción a la Contabilidad
- Nutrición I
- Matemáticas Financieras
- Conservación de los Alimentos
- Computación II

3° Cuatrimestre

- Administración de Recursos Humanos
- Manejo Profesional de Productos
- Nutrición II
- Cocina Profesional I
- Análisis Sensorial de los Alimentos
- Estadística

4° Cuatrimestre

- Administración de Empresas Gastronómicas
- Panadería
- Enología y Vitivinicultura
- Cocina Profesional II
- Cocina Prehispánica
- Microeconomía

5° Cuatrimestre

- Repostería I
- Planeación de Menús
- Cocina Vegetariana
- Cocina Francesa I
- Contabilidad de Costos
- Macroeconomía

6° Cuatrimestre

- Mercadotecnia Turística
- Repostería II
- Mukimono
- Cocina Mexicana I
- Cocina Francesa II
- Introducción Derecho

7° Cuatrimestre

- Técnicas de Cocción de Pescados, Mariscos y Aves
- El arte de la Coctelería
- Escultura en Hielo
- Cocina Mexicana II
- Cocina Española
- Derecho Laboral

8° Cuatrimestre

- Técnicas de Cocción de Carnes
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Cocina Mexicana III
- Cocina Asiática
- Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión Gastronómica I
- Derecho Mercantil

9° Cuatrimestre

- Instalación y Mantenimiento de Cocinas
- Organización de Banquetes
- Cocina Fría
- Cocina de América
- Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión Gastronómica II
- Seminario de Titulación

