



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

El Licenciado en Gastronomía es un profesional con las competencias para administrar, gestionar, innovar conceptos nacionales e internacionales en el sector gastronómico.

PERFIL DE INGRESO

El aspirante a cursar el programa educativo de Licenciatura en Gastronomía deberá contar con:

- TSU en Gastronomía concluido
- Disposición para trabajar en equipo
- Disposición para trabajar bajo presión
- Responsabilidad
- Comunicación asertiva

PERFIL DE EGRESO

El egresado tendrá las competencias profesionales para desarrollar actividades en su área profesional, adaptarse a nuevas situaciones, así como transferir, si es necesario, sus conocimientos, habilidades y actitudes a áreas profesionales próximas.

COMPETENCIAS GENERICAS

- Capacidad de análisis y síntesis,
- Habilidades para la investigación básica
- Capacidades para planificar y gestionar
- Manejo de la seguridad e higiene
- Trabajo en equipo
- Comunicación efectiva
- Capacidad de negociación,
- Liderazgo
- Actitud de servicio.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

El egresado desarrollará y administrará conceptos gastronómicos a través del diagnóstico del potencial culinario, de la cocina mexicana e internacional, contará con herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona..

ESCENARIOS DE ACTUACIÓN

El Licenciado en Gastronomía podrá desenvolverse en:

- Hoteles y centros recreativos
- Restaurantes
- Hospitales y centros de salud
- Instituciones educativas
- Comedores industriales
- Cruceros y aerococinas
- Cafeterías
- Bares
- Eventos Sociales
- Caterings
- Panaderías, pastelerías y reposterías

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

PLAN DE ESTUDIOS

Licenciatura

CUATRIMESTRE 7

- Patrimonio Culinario de México
- Cocina Oriental
- Ingeniería de Procesos Gastronómicos
- Inglés VI
- Administración del Tiempo

CUATRIMESTRE 8

- Mixología
- Cocina Europea
- Contabilidad Administrativa
- Gestión de Compras
- Inglés VII
- Planeación y Organización del Trabajo

CUATRIMESTRE 9

- Ingeniería de Menú
- Cocina Mexicana
- Análisis e Interpretación Financiera
- Gestión de la Calidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas
- Inglés VIII
- Dirección de Equipos de Alto Rendimiento

CUATRIMESTRE 10

- Desarrollo de Conceptos Gastronómicos
- Alta Cocina Mexicana
- Gestión Empresarial
- Integradora
- Inglés IX
- Negociación Empresarial

CUATRIMESTRE 11

**ESTADÍA
EN EL SECTOR
PRODUCTIVO**

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

FILOSOFÍA DEL PROGRAMA EDUCATIVO

OBJETIVO

Formar profesionistas en el área gastronómica para generar conceptos gastronómicos innovadores con potencial culinario siendo competitivos en el ámbito regional, estatal y nacional donde se impulse la innovación, investigación y el espíritu empresarial que demande nuestro entorno.

MISIÓN

Formar Licenciados en Gastronomía con las competencias genéricas, específicas y actitudinales necesarias para su desarrollo en el campo laboral que genere innovación gastronómica a beneficio de la sociedad

VISIÓN

Ser un Programa Educativo reconocido a nivel nacional por la calidad en el servicio educativo a través del desarrollo de competencias basadas en la innovación y tendencias gastronómicas.

ORGANIGRAMA



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

El modelo de las Universidades Tecnológicas contempla una formación integral, motivo por el cual se contemplan actividades extracurriculares que permitan el desarrollo integral del estudiante. Estas actividades son:

ACTIVIDADES EXTRACURRICULARES

Simuladores de Negocios
Visitas a empresas
Jornadas Académicas de Gastronomía
Participación en Congreso Nacionales y/ o Internacionales
Participación en concursos nacionales y /o regionales
Visitas de campo e investigación

Preparación para programas de movilidad nacional e internacional
Cursos extracurriculares de formación integral
Programa de Emprendedores Universitarios
Actividades Culturales y Deportivas

Taller

Aprender a decir que no
Mi pareja, mi espejo y yo
Hay otro camino
Manejando mis emociones
Inglés para Movilidad
Francés para Movilidad

Duración

44 hr
4hr
4hr
4hr
120 hr
120 hr

Cuatrimestre

Séptimo
Octavo
Noveno
Décimo
Opcional
Opcional

SERVICIOS TECNOLÓGICOS

Asesoría y consultoría para el manejo higiénico y seguridad de los alimentos y bebidas en hoteles y restaurantes

Consultoría para la capacitación de prestadores de servicio en:
Atención a comensales y preparación de alimentos y bebidas

EDUCACIÓN CONTINUA

Curso de Cocina Molecular
Curso de Alta cocina mexicana
Curso de Normativa aplicable al servicio gastronómico

INFORMACIÓN GENERAL

Requisitos de admisión:

1. Certificado de TSU en Gastronomía
2. Copia de la CURP
3. Cuota de ficha de ingreso
4. Presentar Examen de Ingreso

Requisitos de inscripción

1. Acta de nacimiento original y tres copias
2. Certificado de terminación de estudios del nivel TSU
3. Tres copias de la CURP
4. Cubrir las cuotas correspondientes

Periodos escolares de ingreso

- Septiembre - Diciembre