



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.

INFORMES E INSCRIPCIONES:



229 107 3429

**Planes de Estudio Avalados por
R.V.O.E. de la SEP y DGAIR**



HORARIOS DE LA LICENCIATURA



ESCOLARIZADO: Lunes a jueves de 8:00 a 15:00 hrs.

SABATINO: De 8:00 a 17:00 hrs.

(El horario puede variar según la carga de materias)

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



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 ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA
- 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 GASTRONÓMICO INTERNACIONAL
- TÉCNICAS CULINARIAS
- FRANCÉS I

CREA

4TO. CUATRIMESTRE

- PROTOCOLO, ETIQUETA Y COMUNICACIÓN CORPORATIVA
- FINANZAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA
- ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS
- CÁRNICOS Y LÁCTEOS
- 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

DESTACA

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

Búscanos en nuestras redes sociales:



UNIVERSIDAD CEULVER

Reconocimiento por la
Secretaría de Economía

Proyecto Mantarraya

