



**GASTRONOMÍA**

# PERFIL DE EGRESO

**El egresado de la licenciatura en gastronomía deberá mostrar las siguientes competencias:**

- Será capaz de ofrecer un servicio de alimentos y bebidas de excelencia culinaria
- Investigar, rescatar, conservar y promover la gastronomía mexicana así como proyectar y promover eventos gastronómicos de naturaleza turística
- Aplicar las técnicas para la elaboración de panadería, pastelería y repostería
- También será capaz de diseñar, organizar y administrar actividades del área gastronómica de manera productiva y eficaz
- Participará en proyectos de investigación del turismo y la gastronomía con solidez teórica, metodológica y técnica.

- Acta de nacimiento actualizada
- Certificado de Bachillerato\*\*
- Copia de CURP ampliada a tamaño carta
- Documentos en original y dos copias.

## NOTA

Si no cuentas con tu Certificado de Bachillerato, podrás presentar una constancia de estudios y contarás con una semana después de iniciado el ciclo escolar para entregar el documento original.

# GASTRONOMÍA



# PLAN DE ESTUDIOS

## PRIMER CUATRIMESTRE

Técnicas básicas  
culinarias I  
Cultura gastronómica  
del mundo  
Manejo higiénico de  
alimentos  
Costos y presupuestos  
Panadería

## SEGUNDO CUATRIMESTRE

Técnicas básicas  
culinarias II  
Contaduría  
Servicios de restaurante  
Tabaco, licores y  
coctelera  
Desayunos y cafetería

## TERCER CUATRIMESTRE

Bases de repostería  
Nutrición I  
Cocina vegetariana  
Garde manger  
Cocina mexicana y  
prehispánica I

## CUARTO CUATRIMESTRE

Repostería gourmet  
Avanzada  
Nutrición II  
Pescados y mariscos  
Enología I  
Cocina mexicana y  
prehispánica II

## QUINTO CUATRIMESTRE

Confitería y chocolatería  
Diseño y logística de  
banquetes  
Diseño de Menús  
Enología II  
Cocina francesa I

## SEXTO CUATRIMESTRE

Cocina española  
Cocina americana  
Cocina de medio oriente  
Marketing gastronómico  
Cocina francesa II

## SÉPTIMO CUATRIMESTRE

Química y conservación de  
alimentos  
Cocina molecular  
Cocina oriental  
Arte mukimono  
Cocina alemana

## OCTAVO CUATRIMESTRE

Administración de empresas  
Gastronómicas  
Cocina mexicana de  
vanguardia  
Cocina argentina  
Esculturismo  
Cocina italiana

## NOVENO CUATRIMESTRE

Derecho laboral  
Cocina creativa  
Pastelería y creatividad  
Conservación de alimentos  
Charcutería y embutidos

# ¡INSCRÍBETE YA!



963 158 44 57