



Centro Educativo
Felipe Villanueva
"CIENCIA CON VALORES"

Licenciatura en

Gastronomía

Perfil del Egresado

Los egresados de esta licenciatura contarán con:

Conocimientos en:

- La normativa específica de la actividad gastronómica
- Administración y gestión del manejo de personal en empresas gastronómicas
- Técnicas para la presentación de platillos de las diferentes cocinas
- Elementos del equipo de cocina
- Marketing enfocado en productos gastronómicos innovadores

Habilidades para:

- Crear nuevos conceptos en comidas y bebidas
- Dominar técnicas de cocción en alimentos y bebidas
- Manejar y operar restaurantes comerciales y comedores industriales
- Planear y diseñar menús en la industria de alimentos y bebidas
- Operar las diversas áreas en el manejo culinario y gastronómico de la cocina mexicana

Actitudes:

- Ética
- Respeto
- Compromiso
- Liderazgo
- Honestidad
- Proactividad
- Responsabilidad

Destrezas:

- Crear nuevos conceptos en alimentos y bebidas
- Dominar técnicas de cocción
- Diseñar nuevas estrategias
- Toma de decisiones responsable
- Manejo y operación de restaurantes
- Planeación y diseño de menús
- Elaboración de programas de seguridad e higiene
- Organizar, planear y ejecutar banquetes
- Promover actividades gastronómicas y artísticas

Requisitos

- Acta de Nacimiento
- Certificado de Bachillerato
- CURP (Actualizado)
- Comprobante de Domicilio (Últimos 2 Meses)
- INE (copia)
- Certificado Médico con Tipo Sanguíneo
- 3 Fotografías Tamaño Infantil

Plan de Estudios

El Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía busca formar egresados capaces de aplicar las técnicas culinarias para la producción de alimentos en eventos y negocios gastronómicos, además de contar con habilidades administrativas y de comercialización de productos y servicios del área de alimentos y bebidas que aseguren el crecimiento de las empresas gastronómicas.

1er Cuatrimestre	2do Cuatrimestre	3er Cuatrimestre	4to Cuatrimestre	5to Cuatrimestre	6to Cuatrimestre	7mo Cuatrimestre	8vo Cuatrimestre	9no Cuatrimestre
Introducción a la Gastronomía	Fundamentos de Nutrición	Proceso Administrativo	Clasificación y Selección de Materias Primas	Administración Aplicada a Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Certificación de Competencias en Gastronomía	Administración de Recursos Humanos	Marketing de Restaurantes	Calidad en el Servicio de Alimentos y Bebidas
Microbiología y Conservación de los Alimentos	Fundamentos Contables	Control de Costos de Alimentos y Bebidas	Cocina del Mar	Diseño y Elaboración de Menús	Técnicas Avanzadas de Alimentos y Bebidas	Planeación y Servicios de Banquetes	Cocina Internacional	Derecho Laboral
Métodos de Cocción	Análisis Sensorial	Elaboración de Productos Lácteos	Cocina Fría y Charcutería	Cocina Asiática	Cocina Española	Panadería y Repostería	Cocina Fusión	Entorno Legal y Fiscal de la Gastronomía
Cocina Vegetariana	Cocina Mexicana	Chocolatería y Confitería	Cocina Italiana	Cocina Francesa	Vitivinicultura y Enología	Mixología	Arte Mukimono	Ética Profesional
Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Francés I	Francés II	Comedores Industriales y Hospitalarios	Taller de Investigación	Proyecto Gastronómico

Carga Horaria | Total de Horas: 2,520 • Total de Créditos: 354.37