LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



INSTITUTO UNIVERSITARIO DEL CENTRO DE MÉXICO

PLAN DE ESTUDIO
CUATRIMESTRAL

MODALIDAD
PRESENCIAL: LUNES A VIERNES

- -QUÍMICA DE ALIMENTOS
- -ADMINISTRACIÓN BÁSICA
- -CONTABILIDAD BÁSICA
- -INGLÉS I
- -NUTRICIÓN
- -MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
- -DERECHO MERCANTIL Y LABORAL
- -INGLÉS II

- -INTRODUCCIÓN DE LA GASTRONOMÍA
- -GASTRONOMÍA I. TÉCNICAS Y PRODUCTOS BÁSICOS
- -HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA
- -GASTRONOMÍA II. FONDOS, SALSAS Y SOPAS
- -ADMINISTRACIÓN FINANCIERA
- -INFORMÁTICA RESTAURANTERA
- -OPERACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS
- -GASTRONOMÍA III. ENTRADAS, PASTAS, PESCADOS Y MARISCOS
- -COCINA MEXICANA I
- -ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS MATERIALES

- -LEGISLACIÓN DE RESTAURANTES Y MARCO NORMATIVO PARA ALIMENTOS
- -FRANCÉS I
- -DESARROLLO ORGANIZACIONAL
- -INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
- -GASTRONOMÍA IV. COCINA CALIENTE Y FRÍA
- -COCINA MEXICANA II
- -COSTOS Y PRESUPUESTOS
- -CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- -FRANCÉS II
- -PROCESO ADMINISTRATIVO EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- -GASTRONOMÍA V. CHARCUTERÍA, EMBUTIDOS, LÁCTEOS Y DERIVADOS
- -COCINA ESPAÑOLA
- -VITIVINICULTURA Y COCTELERÍA
- -METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN
- -GASTRONOMÍA VI. BOLLERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
- -COCINA FRANCESA
- -COCINA ORIENTAL
- -COCINA ITALIANA

- -PROYECTO GASTRONÓMICO
- -ESTABLECIMIENTOS, ORGANIZACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- -DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS EN GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN
- -MERCADOTECNIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- -PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
- -EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO
- -PUBLICIDAD Y VENTAS
- -TÉCNICAS Y TENDENCIAS DEL SERVICIO GASTRONÓMICO
- -SEMINARIO DE TESIS

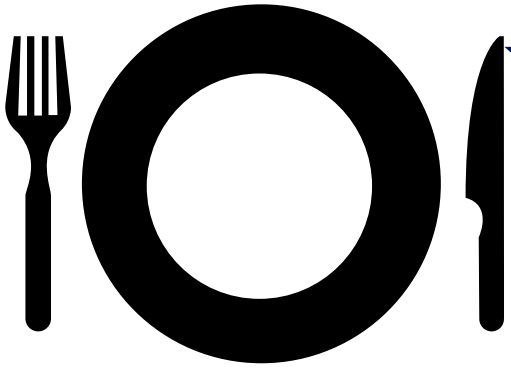
ÁREA BÁSICA ÁREA INSTRUMENTAL ÁREA PROFESIONALIZANTE

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

INSTITUTO UNIVERSITARIO DEL CENTRO DE MÉXICO

TODOS LOS PLANES Y PROGRAMAS EN PROCESO DE REGISTRO O NUEVOS PLANTELES ANTE LA SEP, TIENEN EL ESTATUS DE ESTUDIOS SIN RECONOCIMIENTO DE VALIDEZ OFICIAL HASTA QUE LA AUTORIDAD LO DETERMINE. CONFORME AL ACUERDO 17/11/17. VERIFICAR LOS PLANES CON RVOE EN HTTPS://EDUCEM.MX/RVOES/

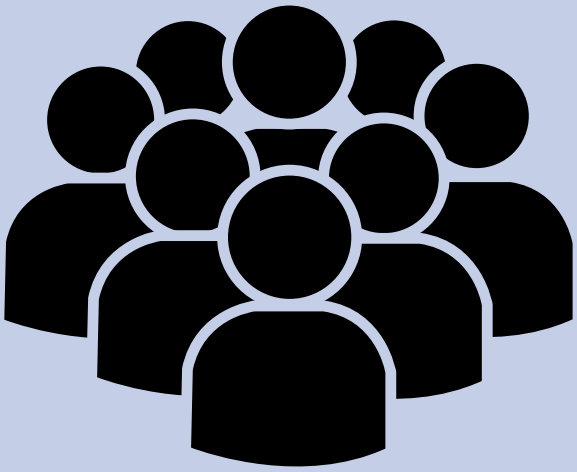
ESTE PROGRAMA ES UNA REPRESENTACIÓN GENERALIZADA INFORMATIVA NO OFICIAL DEL PLAN DE ESTUDIOS; PARA CADA RVOE Y CADA PLANTEL EXISTE UN PROGRAMA ESPECÍFICO Y SE PROPORCIONA EL PRESENTE COMO UN EJEMPLO GENERAL.



PERFIL DE EGRESADO

LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA PROMUEVE EL DESARROLLO DE HABILIDADES DEL PROFESIONISTA CON EL FIN DE SATISFACER LAS NECESIDADES DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN DIFERENTES ENTORNOS; TANTO TURÍSTICOS COMO INDUSTRIALES, CON UNA FORMACIÓN INTEGRAL QUE PROPICIA LA ADAPTACIÓN DEL PROFESIONISTA A LA DEMANDA DEL ENTORNO CULINARIO CULTURAL, SOCIAL, PROFESIONAL Y ESPECIALIZADO. ASÍ MISMO, EL PROFESIONISTA SERÁ CAPAZ DE MANEJAR DE MANERA EFICIENTE LOS RECURSOS OPERATIVOS Y DE PRODUCCIÓN MEDIANTE TÉCNICAS DE APRENDIZAJE Y DE CONCEPTOS MERAMENTE ADMINISTRATIVOS. ADEMÁS DE APLICAR CONOCIMIENTOS DE ADMINISTRACIÓN, CONTADURÍA Y MERCADOTECNIA AL SECTOR GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO.

CAMPO LABORAL



*EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
*RESTAURANTES
*HOTELES
*HOSPITALES
*ORGANIZADOR DE EVENTOS
*CRUCEROS TURÍSTICOS
*AEROPUERTOS
*PUERTOS MARÍTIMOS
*COMEDORES INDUSTRIALES
*OPERADORES DE EVENTOS Y BANQUETES

"APOYAMOS TU PROYECTO DE VIDA"