

PERFIL DE EGRESO

LICENCIATURA: Al término de la carrera, el egresado será capaz de:

1. Preparar alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estándar, de acuerdo con normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo.
2. Conformar menús, postres, eventos y servicios gastronómicos considerando los procedimientos, estándares y normatividad para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
3. Desarrollar procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.

TE OFRECEMOS:

- 1.- Clases 60 % prácticas y 40 % teóricas.
- 2.- Doble titulación y doble cédula profesional.
- 3.- Movilidad nacional e internacional.
- 4.- Amplio programa de becas.
- 5.- Acompañamiento académico y psicológico. (Programa de Tutorías).
- 6.- Certificaciones y capacitaciones.
- 7.- Laboratorios especializados.
- 8.- Visitas académicas. (Nacionales e internacionales)
- 9.- Vinculación empresarial. (Doble estadía)
- 10.- Talleres deportivos y culturales.
- 11.- Educación incluyente.

MODELO EDUCATIVO

3 años 4 meses



Modelo DUAL*



informes@utsem-morelos.edu.mx

☎ 777 208 1677 Prensa y Difusión

☎ 777 345 2952 Servicios Escolares

Horario de 08:00 a 16:00 hrs.

UBICACIÓN



Carretera Puente de Ixtla - Mazatepec,
km 2.35, Col. 24 de Febrero, C.P. 62660
Puente de Ixtla, Morelos



MORELOS
LA TIERRA QUE NOS UNE

EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



www.utsem-morelos.edu.mx

f UTSEM.Morelos

@utsem.mor

@UTSEMor



PERFIL DE INGRESO

- 1.- Pasión y gusto por el arte culinario y la gastronomía en general.
- 2.- Habilidad para dirigir y liderar equipos de trabajo.
- 3.- Visión para promover y preservar la gastronomía regional mexicana, así como las costumbres y tradiciones que de ella emanan.
- 4.-Facilidad para el emprendimiento de iniciativas personales y comunitarias.
- 5.- Capacidad para conducirse con Iniciativa y creatividad en el trabajo.



OCUPACIONES PROFESIONALES

El licenciado podrá desempeñarse como:

- Chef, sous chef, chef de línea o cocinero
- Consultor gastronómico
- Gerencia de alimentos y bebidas de banquetes y convenciones o similares
- Investigador en el área gastronómica
- Bartender, mixólogo o similares
- Repostería, panadería o confitería
- Instructor culinario
- Sommelier
- Funciones administrativas en el área de alimentos y bebidas



- **La Fiesta del Pan**
1er y 2do Lugar

- **Encuentro de Sabores**
1er lugar

- **Sabores Morelos**
1er lugar



ESCENARIOS DE ACTUACIÓN

El egresado podrá desenvolverse en:

- 1.- Empresas grandes, medianas, pequeñas y microempresas del ramo restaurantero.
- 2.- Empresas relacionadas a la producción, servicio de alimentos y bebidas a gran escala.
- 3.- Empresas asociadas al sector productivo de alimentos y bebidas.



PLAN DE ESTUDIOS

GASTRONOMÍA

CUATRIMESTRE 1

* INGLÉS I
* DESARROLLO HUMANO Y VALORES
* INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA
* MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA
* SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS
* BASES CULINARIAS I
* COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES

CUATRIMESTRE 2

* INGLÉS II
* HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS
* ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS
* FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN
* SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
* BASES CULINARIAS II
* PANADERÍA

CUATRIMESTRE 3

* INGLÉS III
* DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES
* COSTOS Y PRESUPUESTOS
* OPERACIÓN DE BAR
* PASTELERÍA
* BASES CULINARIAS III
* PROYECTO INTEGRADOR I

CUATRIMESTRE 4

* INGLÉS IV
* ÉTICA PROFESIONAL
* FRANCÉS I
* ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
* MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS
* FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA
* REPOSTERÍA

CUATRIMESTRE 5

* INGLÉS V
* LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO
* FRANCÉS II
* METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA
* LOGÍSTICA DE EVENTOS
* CONFORMACIÓN DE MENÚS
* PROYECTO INTEGRADOR II

CUATRIMESTRE 6

Estadía

CUATRIMESTRE 7

* INGLÉS VI
* HABILIDADES GERENCIALES
* CONTABILIDAD
* ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS
* PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE MÉXICO
* COCINA ASIÁTICA
* COCINA MEXICANA I

CUATRIMESTRE 8

* INGLÉS VII
* PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO
* ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA
* BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS
* INGENIERÍA DE MENÚ
* COCINA EUROPEA
* COCINA MEXICANA II

CUATRIMESTRE 9

* INGLÉS VIII
* DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS
* GESTIÓN DE LA CALIDAD EN PROCESOS GASTRONÓMICOS
* MIXOLOGÍA
* COCINA CONTEMPORÁNEA
* OPTATIVA
* PROYECTO INTEGRADOR III

CUATRIMESTRE 10

Estadía

Estadía

Es un periodo de cuatro meses asignado en una empresa para desarrollar un proyecto que permite aplicar los conocimientos y habilidades que el estudiante ha adquirido durante la formación académica y así complementar su formación universitaria.

TSU

LICENCIATURA