

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

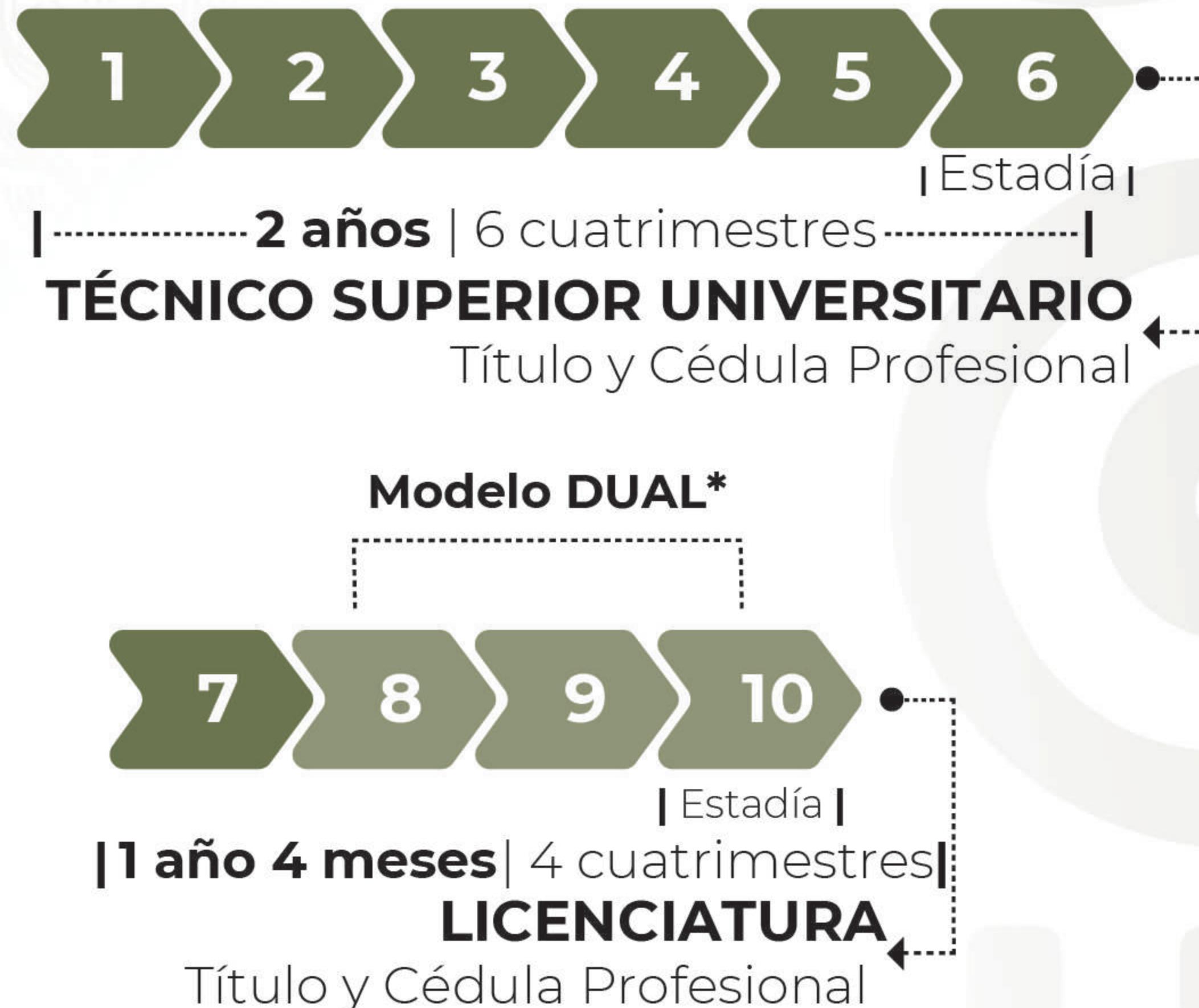
1. Preparar alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estándar, de acuerdo con normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo.
2. Conformar menús, postres, eventos y servicios gastronómicos considerando los procedimientos, estándares y normatividad para contribuir a la rentabilidad de 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



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



**LICENCIATURA EN
GASTRONOMÍA**



www.utsem-morelos.edu.mx



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 DEMPENSAMIENTO 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
- * CONFOMACIÓN 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.