

# LICENCIATURA EN **Gastronomía**

INSCRÍBETE EN  
**ugm.mx**



### **Objetivo**

Formar licenciados en Gastronomía con vocación de servicio y visión estratégica que contribuyan en el desarrollo y aplicación del arte y técnicas culinarias tanto en el ámbito nacional como internacional, así como con los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para administrar empresas de servicios de alimentos y bebidas basados en estándares de calidad, que fortalezcan el desarrollo de la región.

### **Podrás trabajar en**

- Negocios propios.
- Hoteles.
- Restaurantes.
- Corporaciones especializadas en el desarrollo turístico.
- Turismo de aventura, cultural y arqueológico.
- Agencias de viajes.
- Secretarías de turismo.
- Embajadas.
- Escuelas.
- Hospitales.
- Recintos feriales.
- Comedores de gobierno y comedores industriales.
- Medios de comunicación.
- Parques temáticos y de atracciones.
- Docente en universidades e instituciones de enseñanza superior, privadas y públicas nacionales y del extranjero.



## Al egresar el alumno tendrá los conocimientos:

En dirección de empresas de servicio, públicas o privadas orientadas a los servicios gastronómicos.

En la aplicación de las técnicas culinarias en la preparación de cocina nacional e internacional.

En la aplicación de técnicas para la elaboración de panadería, pastelería y repostería.

Para establecer los procedimientos, políticas y controles de las operaciones de los diferentes servicios de alimentos y bebidas.

Para diseñar menús balanceados.



# PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	TERCER SEMESTRE	CUARTO SEMESTRE	QUINTO SEMESTRE	SEXTO SEMESTRE	SÉPTIMO SEMESTRE	OCTAVO SEMESTRE
Herramientas tecnológicas para la construcción del conocimiento	Herramientas tecnológicas para el análisis de datos	Comprensión de textos en idioma inglés	Traducción de textos en idioma inglés	Competencias estadísticas	Metodología de la investigación	Diseño de proyecto de investigación	Desarrollo de proyecto de investigación
Redacción de textos académicos y científicos	Identificación y manejo de productos alimenticios	Cocina mexicana	Cocina mexicana avanzada	Técnicas y servicios de montaje	Mukimono	Calidad del servicio y atención al cliente	Producción de alimentos a gran escala
Tecnologías en el arte culinario	Técnicas culinarias	Repostería básica	Repostería y chocolatería	Gastronomía y ciencia culinaria del mar	Garde manger	Sistemas de información y cómputo para los negocios gastronómicos	Gastronomía y ciencia culinaria de medio oriente
Normas de higiene y calidad culinaria	Gestión de negocios gastronómicos	Derecho corporativo y laboral	Dirección de marketing turístico y gastronómico	Gestión del talento humano	Gastronomía y ciencia culinaria de España	Gastronomía y ciencia culinaria de Italia	Gastronomía y ciencia culinaria de Francia
Bioquímica de los alimentos	Nutrición y dietética	Organización de la cocina y diseño layout	Instalación y mantenimiento de equipo	Diseño y proyección de menús	Diseño y producción de menús para personas en condiciones patológicas	Operación de restaurantes	Operación de bares y enología
Historia de la gastronomía	Contabilidad para negocios gastronómicos	Control de costos de alimentos y bebidas	Costos y presupuestos de banquetes	Gastronomía y ciencia culinaria vegetariana	Coctelería y bebidas preparadas	Gastronomía y ciencia culinaria de Asia	Fotografía publicitaria para alimentos