

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
TECNOLOGÍAS EN EL ARTE CULINARIO I	TECNOLOGÍAS EN EL ARTE CULINARIO II	COCTELERÍA Y BEBIDAS PREPARADAS	TECNOLOGÍA CULINARIA EXPERIMENTAL	COCINA FRÍA	CONSERVACIÓN E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	GASTRONOMÍA Y CIENCIA CULINARIA DE ITALIA	CALIDAD EN EL SERVICIO
BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	REPOSTERÍA I	REPOSTERÍA II	IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PESCADO, MARISCOS Y AVES	TECNOLOGÍA CULINARIA EN DESAYUNOS Y CAFETERÍA	CHARCUTERÍA	GASTRONOMÍA Y CIENCIA CULINARIA DE FRANCIA	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE II
LA GASTRONOMÍA EN LA HISTORIA Y LA CULTURA	PROPIEDADES Y VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS I	IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE CARNES	REPOSTERÍA III	DISEÑO Y PROYECCIÓN DE MENÚS	COCINA MEXICANA II	GASTRONOMÍA Y CIENCIA CULINARIA DE MEDIO ORIENTE	DISEÑO Y PROYECCIÓN DE MENÚS PARA PERSONAS EN CONDICIONES PATOLÓGICAS
NORMAS DE HIGIENE Y CALIDAD CULINARIA	DESARROLLO HISTÓRICO DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA	PROPIEDADES Y VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS II	SISTEMAS DE OPERACIÓN DE COMEDOR	COCINA MEXICANA I	COSTOS II	GASTRONOMÍA Y CIENCIA CULINARIA DE ASIA	
INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN	LOS SECRETOS DE LA COCINA	LEGISLACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS	ENTRENAMIENTO DEL STAFF	COSTOS I	MERCADOTECNIA II	GASTRONOMÍA Y CIENCIA CULINARIA DE ESPAÑA	EL ARTE EN LA GASTRONOMÍA
FISIOLOGÍA DEL GUSTO	CREACIÓN Y OPERACIÓN DE EMPRESAS	CONTABILIDAD II	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE ESTADOS FINANCIEROS	DERECHO LABORAL	MATEMÁTICAS FINANCIERAS	GASTRONOMÍA Y CIENCIA CULINARIA VEGETARIANA	ENOLOGÍA Y CATA
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	CONTABILIDAD I	INGLÉS III	INGLÉS IV	MERCADOTECNIA I	DIRECCIÓN DE EMPRESAS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE I	PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS A GRAN ESCALA
INGLÉS I	INGLÉS II	FRANCÉS I	FRANCÉS II	FRANCÉS III	AXIOLOGÍA	SEMINARIO DE TITULACIÓN I	SEMINARIO DE TITULACIÓN II