

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Objetivo de la carrera:

Un Licenciado en Gastronomía deberá contar con lo siguiente:

CONOCIMIENTOS

- Adecuada capacidad para comunicarse oralmente y por escrito.
- Nociones básicas de administración y mercadotecnia.

HABILIDADES

- Sentidos desarrollados, en especial el gusto y el olfato.
- Sensibilidad para mezclar diferentes ingredientes y sabores.
- Ser creativo.

ACTITUDES

- Amplio deseo de superación.
- Constancia y dedicación.
- Facilidad para comunicarse con otros.
- Disponibilidad para trabajar en equipo y bajo presión.

Perfil del egresado

El Licenciado en Gastronomía podrá:

- Trabajar con desenvoltura en el servicio de cocina y comedor.
- Utilizar diferentes técnicas para la preparación de alimentos y bebidas.
- Planificar y elaborar diferentes menús basándose en necesidades nutricionales específicas.
- Elaborar menús basándose en costos y precios de venta.
- Manejar técnicas de conservación de alimentos.
- Utilizar las mejores prácticas en manejo de alimentos, seguridad e higiene.
- Proyectar, desarrollar y evaluar proyectos de empresas gastronómicas
- Administrar un negocio gastronómico considerando aspectos administrativos, contables, legales, fiscales, etc.
- Dirigir equipos de trabajo en su área.



¿En que podrás trabajar como Licenciado en Gastronomía?

- Hoteles y restaurantes
- Enología, coctelería
- Comedores industriales, turísticos, escolares, hospitales, etc.
- Administración de negocios gastronómicos
- Negocios de catering
- Industrias de procesado de alimentos
- Franquicias de negocios de comida
-

1er. Cuatrimestre

•TURISMO•MODELOS MATEMATICOS•ADMINISTRACION I•INTRODUCCIONA LA GASTRONOMIA•SELECCIÓN Y PREPARACION DE ALIMENTOS I•EQUIPOS E INSTALACIONES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS

2do. Cuatrimestre

•MUNDO CONTEMPORANEO•ADMINISTRACION II•FUNDAMENTOS DE QUIMICA DE LOS ALIMENTOS•BASES CONTABLES Y FINANCIERAS•GASTRONOMIA FRANCESA•SELECCIÓN Y PREPARACION DE ALIMENTOS II

3er. Cuatrimestre

•CONTABILIDAD APLICADA•FINANZAS•TEORIA ORGANIZACIONAL•ENTORNO TURISTICO MUNDIAL•GASTRONOMIA ESPAÑOLA•GASTRONOMIA Y HOTELERIA

4to. Cuatrimestre

•FACTOR HUMANO I•MERCADOTECNIA ESTRATEGICA•FINANZAS APLICADAS•MERCADOTECNIA•CONSERVACION Y MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS•PANADERIA

5to. Cuatrimestre

•ADMINISTRACION ESTRAGICA•PATRIMONIO NACIONAL Y REGIONAL•FACTOR HUMANO II•ADMINISTRACION DE OPERACIONES•GASTRONOMIA ORIENTAL•GESTION DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS





6to. Cuatrimestre

• RECREACION Y ANIMACION • HISTORIA DEL ARTE • DESARROLLO SUSTENTABLE • SEMINARIO DE GRUPOS Y CONVENCIONES • ENOLOGIA • COMPETITIVIDAD GASTRONOMICA DE MEXICO • GASTRONOMIA MEXICANA I • GESTION DE MENUS • INFORMATICA APLICADA A LA GASTRONOMIA • REPOSTERIA Y PASTELERIA

7mo. Cuatrimestre

• NUTRICION • GASTRONOMIA MEXICANA II • TENDENCIAS DE LA GASTRONOMIA EN EL SIGLO XXI • GESTION DE COMPRAS Y PROVEEDORES • METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION I • ESTADISTICA

8vo. Cuatrimestre

• COCTELERIA • TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS • BANQUETES • SEMINARIO DE ADMINISTRACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS • METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION II • SEMINARIO DE INVESTIGACION

9no. Cuatrimestre

• ETICA PROFESIONAL • PROYECTOS EMPRENDEDORES EN GASTRONOMIA



CEECUM

CENTRO EDUCATIVO CULTURAL MORELOS

Educar para ser y progresar

