

## PERFIL DEL EGRESADO

El Licenciado en Gastronomía es un profesionista capaz de preparar alimentos y bebidas de forma tradicional e innovadora con altos estándares de calidad, de administrar establecimientos del ramo basándose en la ética y profesionalismo, así como diseñar productos y servicios gastronómicos aplicando las técnicas de alta cocina y de vanguardia considerando las actuales tendencias del mercado.

La duración de la carrera es de 3 años 8 meses, teniendo una salida lateral a los 2 años, recibiendo el título de Técnico Superior Universitario en Gastronomía, al término de 3 años 8 meses obtendrás el título de Licenciado en Gastronomía.



## Modelo Educativo

70% Práctico  
30% Teórico

### PERFIL DE INGRESO

Preferentemente contar con bachillerato técnico en preparación de alimentos y bebidas, turismo, producción industrial de alimentos, humanidades, nutrición, química en alimentos y con los conocimientos básicos de contabilidad, Informática y Expresión oral y escrita.

## Licenciatura en GASTRONOMÍA



NOS PONEMOS RETOS PARA  
**SER LOS MEJORES**



[www.utm.edu.mx](http://www.utm.edu.mx)



## COMPETENCIAS

### SERÁ CAPAZ DE:

- Crear conceptos gastronómicos innovadores, mediante el diseño de productos, servicios y espacios, para satisfacer las necesidades del mercado.
- Administrar establecimientos de alimentos y bebidas, a través del control y dirección de sus recursos, para optimizarlos y contribuir a la rentabilidad y productividad de la organización.
- Controlar recursos financieros, materiales y tecnológicos empleando técnicas y herramientas de planeación.
- Dirigir equipos de trabajo de alto rendimiento a través de la definición de sus características, la coordinación de los esfuerzos y la evaluación de sus logros, para contribuir al desarrollo de la organización.

## CAMPO LABORAL

- Hoteles áreas de alimentos y bebidas.
- Restaurantes.
- Bares.
- Cafeterías.
- Eventos de congresos y convenciones.
- Comedores industriales.
- Banquetes.
- Cruceros.
- Empresas de alimentos.



## PLAN DE ESTUDIOS

### T.S.U. EN GASTRONOMÍA

#### 1° Cuatrimestre

- ⊙ Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía
- ⊙ Seguridad e Higiene en Alimentos
- ⊙ Introducción a la Gastronomía
- ⊙ Bases Culinarias
- ⊙ Informática
- ⊙ Inglés I
- ⊙ Formación Sociocultural I
- ⊙ Expresión Oral y Escrita I

#### 2° Cuatrimestre

- ⊙ Estadística.
- ⊙ Fundamentos de Nutrición.
- ⊙ Operación de Bar.
- ⊙ Métodos y Técnicas Culinarias.
- ⊙ Manejo de Almacén.
- ⊙ Panadería.
- ⊙ Inglés II.
- ⊙ Formación Sociocultural II.

#### 3° Cuatrimestre

- ⊙ Costos y Presupuestos
- ⊙ Fundamentos de Vitivinicultura
- ⊙ Estandarización de Platillos
- ⊙ Administración de Alimentos y Bebidas I
- ⊙ Pastelería
- ⊙ Inglés III
- ⊙ Formación Sociocultural III

#### 4° Cuatrimestre

- ⊙ Servicios de Alimentos y Bebidas
- ⊙ Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos
- ⊙ Administración de Alimentos y Bebidas II
- ⊙ Repostería
- ⊙ Francés I
- ⊙ Inglés IV
- ⊙ Formación Sociocultural IV
- ⊙ Integradora I

#### 5° Cuatrimestre

- ⊙ Evaluación de Servicios Gastronómicos.
- ⊙ Conformación de Menús.
- ⊙ Logística de Eventos.
- ⊙ Integradora II.
- ⊙ Inglés V.
- ⊙ Francés II.
- ⊙ Expresión Oral y Escrita II.

#### 6° Cuatrimestre

- ⊙ Estadías en el Sector Productivo

### LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

#### 7° Cuatrimestre

- ⊙ Patrimonio Culinario de México.
- ⊙ Cocina Oriental.
- ⊙ Ingeniería de Procesos Gastronómicos.
- ⊙ Inglés VI.
- ⊙ Administración del Tiempo.

#### 8° Cuatrimestre

- ⊙ Mixiología.
- ⊙ Cocina Europea.
- ⊙ Contabilidad Administrativa
- ⊙ Gestión de Compras.
- ⊙ Inglés VII.
- ⊙ Planeación y Organización del Trabajo.

#### 9° Cuatrimestre

- ⊙ Ingeniería de Menú.
- ⊙ Cocina Mexicana.
- ⊙ Análisis e Interpretación Financiera.
- ⊙ Gestión de Calidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas.
- ⊙ Inglés VIII.
- ⊙ Dirección de Equipos de Alto Rendimiento.

#### 10° Cuatrimestre

- ⊙ Desarrollo de Conceptos Gastronómicos.
- ⊙ Alta Cocina Mexicana.
- ⊙ Gestión Empresarial.
- ⊙ Integradora.
- ⊙ Inglés IX.
- ⊙ Negociación Empresarial.

#### 11° Cuatrimestre

- ⊙ Estadías en el Sector Productivo



(314) 331 4468



www.utem.edu.mx  
lrubio@utmanzanillo.edu.mx



Camino hacia las Humedades s/n,  
Salagua, Manzanillo, Colima

Universidad Tecnológica de Manzanillo

