



LICENCIATURA EN PLAN CUATRIMESTRAL (3 AÑOS) Gastronomía



OBJETIVO

El objetivo de la Licenciatura en Gastronomía es formar expertos profesionales de la Gastronomía que contribuyan al desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas de excelencia, para dar solución a los problemas gastronómicos relacionados con el turismo.



CAMPO DE TRABAJO

- Restaurantes
- Centros de convenciones y de negocios
- Centros recreativos y turísticos
- Cruceros
- Cafeterías
- Servicios de banquetes y eventos especiales
- Comedores industriales
- Empresas de catering y servicios de alimentos de líneas aéreas
- Hospitales y clínicas
- Empresas de asesoría en alimentos y bebidas
- Estancias infantiles
- Docencia



ÁREAS DE ESTUDIO

- Gastronomía
- Negocios
- Metodológica Instrumental



/UGMNorte



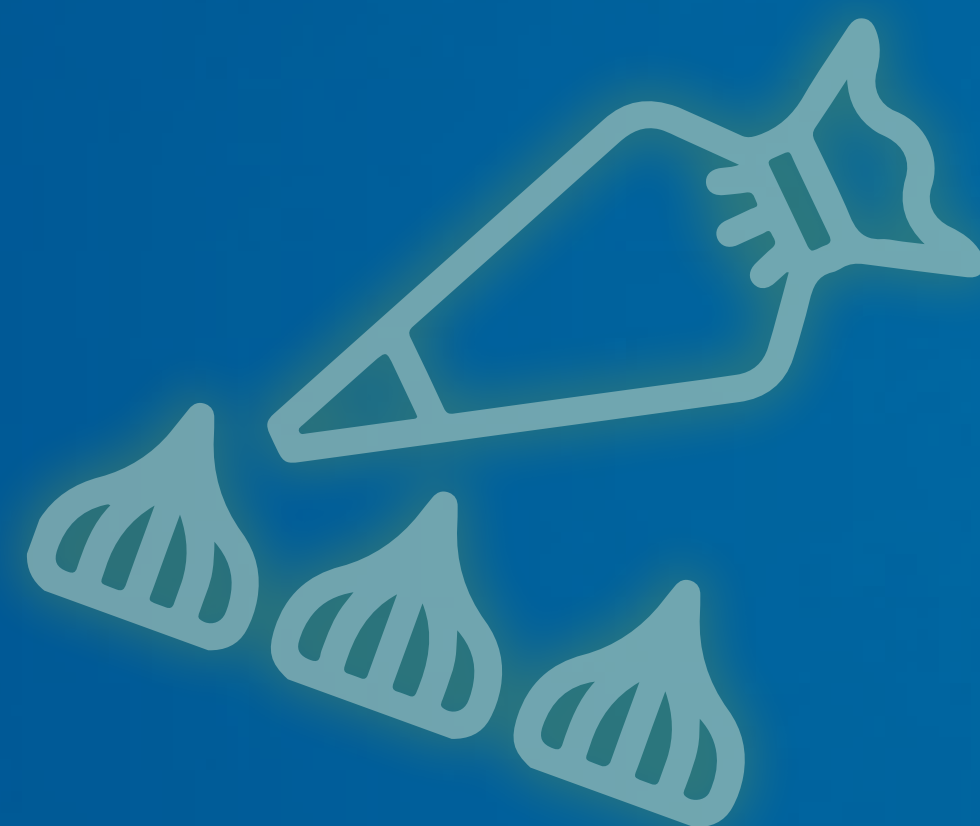
@UGMNorte





PLAN DE ESTUDIO

www.ugm.edu.mx



Lic. Gastronomía

1

CUATRIMESTRE

- Introducción a la Gastronomía
- Organización del Servicio
- Repostería
- Metodología de la Investigación
- Comunicación Oral y Escrita

2

CUATRIMESTRE

- Sanidad e Higiene en los Alimentos
- Elaboración de Bebidas
- Panadería y Pastelería
- Fundamentos de Contabilidad
- Computación
- Inglés I

3

CUATRIMESTRE

- Nutrición y Dietética
- Enología y Vitivinicultura
- Técnicas de Preparación de Alimentos
- Fundamentos de Administración
- Análisis de Estados Financieros
- Inglés II

4

CUATRIMESTRE

- Manejo Genérico de los Alimentos
- Química de los Alimentos
- Administración de los Restaurantes
- Contabilidad de Costos para la Gastronomía
- Introducción al Derecho
- Inglés III

5

CUATRIMESTRE

- Coctelería
- Hierbas y Especies
- Gestión de Aprovisionamiento
- Administración Estratégica
- Derecho Mercantil
- Inglés IV

6

CUATRIMESTRE

- Alimentos y Bebidas en la Hotelería
- Gastronomía Mexicana
- Gastronomía Francesa
- Marketing de Restaurantes
- Manejo de personal
- Francés I

7

CUATRIMESTRE

- Gastronomía Italiana
- Gastronomía Mexicana II
- Gastronomía del Mar
- Banquetes y Protocolos
- Calidad en el Servicio
- Francés II

8

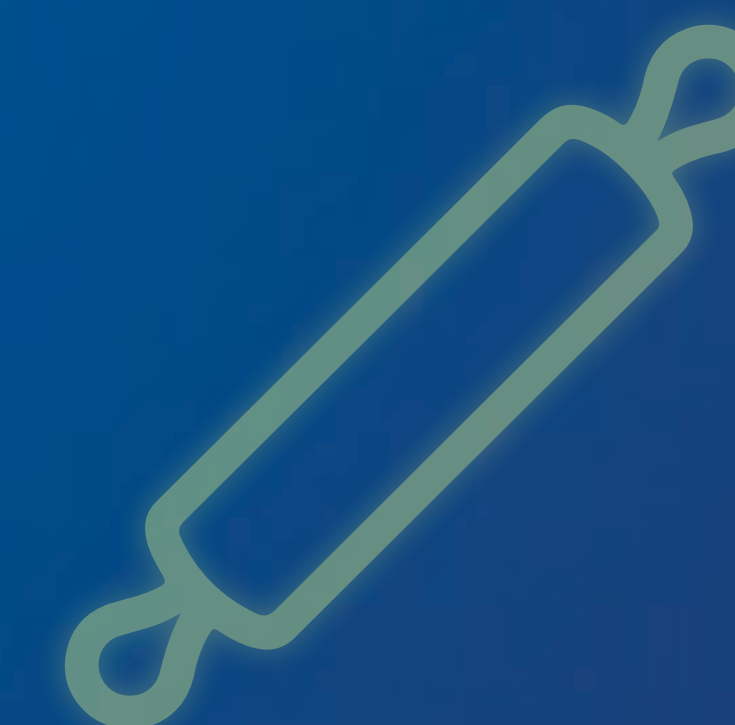
CUATRIMESTRE

- Ingeniería de Menú
- Gastronomía Internacional I
- Gastronomía Contemporánea
- Seminario de Tesis I
- Desarrollo Sustentable
- Francés III

9

CUATRIMESTRE

- Gastronomía Internacional II
- Seminario de Tesis II
- Seminario de Ética
- Desarrollo Emprendedor
- Francés IV



UGM
NORTE

Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE)
Licenciatura en Gastronomía

Orizaba : Modalidad Escolarizado RVOE - 20101030 SEP. Poza Rica : Modalidad Escolarizado RVOE - 20122377 SEP.