



# LICENCIATURA EN PLAN CUATRIMESTRAL (3 AÑOS)

# Gastronomía



## OBJETIVO

El egresado de la licenciatura en Gastronomía contará con los conocimientos teórico-metodológicos, técnicos y especializados sobre la industria Gastronómica; diseñará e implementará, estrategias innovadoras para el crecimiento e impulso de los servicios de alimentos y bebidas, así como elaborar dietas acorde a las necesidades individuales o colectivas: de igual forma le permitirá administrar, gestionar y evaluar los establecimientos de manera directa o indirecta relacionados a la Gastronomía



## 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



/UGMNorte



@UGMNorte



# Lic. Gastronomía

## PLAN DE ESTUDIO

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



### 1

CUATRIMESTRE

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

### 3

CUATRIMESTRE

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

### 5

CUATRIMESTRE

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

### 7

CUATRIMESTRE

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

### 9

CUATRIMESTRE

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

### 2

CUATRIMESTRE

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

### 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

### 6

CUATRIMESTRE

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

### 8

CUATRIMESTRE

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

**UGM**  
NORTE