



Como **Licenciado en Gastronomía** te enfocarás en el diseño de experiencias culinarias que requieren de un conocimiento cultural y alimentario, apoyado en conocimientos de nutrición, así como en la creatividad para el diseño y preparación de alimentos y bebidas, además de profundizar en las tareas de gestión del negocio culinario.

PERFIL DEL EGRESADO

Al graduarte de la carrera en Gastronomía, serás capaz de:

- Crear menús para diferentes servicios alimentarios (restaurantes, escuelas, hospitales, comedores industriales) con diferentes presupuestos, requerimientos dietéticos y volúmenes de producción.
- Utilizar métodos y técnicas apropiadas para la preparación y conservación de alimentos, así como para la elaboración de innovadores conceptos culinarios.
- Administrar las operaciones de negocios culinarios, incluyendo el control de costos, control sanitario de los alimentos y las instalaciones, comercialización y manejo de recursos humanos.
- Innovar en las técnicas y uso de ingredientes para la elaboración de platillos vanguardistas y afines con las necesidades actuales de alimentación.
- Conceptualizar y administrar eventos gastronómicos para diferentes ambientes y contextos, que impliquen distintas experiencias sensoriales.

CAMPO LABORAL

Como profesional en Gastronomía, podrás aplicar tus conocimientos y desarrollarte en:

- Empresas gastronómicas.
- Restaurantes y bares.
- Cadenas hoteleras.
- Salones para eventos especiales.
- El mundo del emprendimiento al crear tu propia empresa.

Proceso de admisión

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| Proporciona tus datos de contacto | Elige tu campus y la modalidad |
| Busca y prepara tu documentación | Realiza tu pago |
| Agenda una cita con tu asesor | Completa tu curso de inducción |
| Presenta tu examen de admisión | Asiste a tu primer día de clases |

PERIODOS
Enero | Agosto

MODALIDAD
Presencial

Documentación necesaria

Acta de nacimiento, certificado de preparatoria, C.U.R.P., identificación oficial, comprobante de domicilio



01 800 877 0333
www.tecmilenio.mx

 **Universidad
Tecnológico**

PLAN DE ESTUDIOS

1	2	3	4	5	6	7	8	
Introducción a gastronomía	Inglés II	Comunicación oral y escrita	Clásicos de cocina francesa	Taller de presentaciones efectivas	Fundamentos y administración de compras	SEMESTRE EMPRESARIAL	Ética profesional y ciudadanía	40% Certificados de especialidad
Principios de bienestar y felicidad	Matemáticas financieras	Inglés III	Cocina mexicana regional y contemporánea	Taller de planeación y toma de decisiones	Nociones de cocina oriental		Enología y vitivinicultura	
Inglés I	Contabilidad y costos	Mercadotecnia	Administración y preparación de bebidas	Química y física de los elementos	Elaboración de menús		Optativa disciplinar XII	11% Formación personal
Fundamentos de administración	Control sanitario e inocuidad alimentaria	Operación de servicios de alimentos y bebidas	Fundamentos de panadería	Introducción a la repostería y confitería	Optativa disciplinar VI		Optativa disciplinar XIII	
Soluciones de tecnologías de información para los negocios	Cocina fría <small>Certificación CONOCER en Preparación de Alimentos</small>	Modelos de negocios y la cadena de valor	Optativa disciplinar I	Optativa disciplinar III	Optativa disciplinar VII		Optativa disciplinar XIV	24% Formación del área
Técnicas culinarias básicas <small>Certificación CONOCER en Preparación de Alimentos</small>	Técnicas culinarias avanzadas <small>Certificación CONOCER en Preparación de Alimentos</small>	Fundamentos de nutrición	Optativa disciplinar II	Optativa disciplinar IV	Optativa disciplinar VIII		Optativa disciplinar X Optativa disciplinar XI	
Etiqueta y protocolo		Fundamentos de cocina mexicana		Optativa disciplinar V	Optativa disciplinar IX		Optativa de inglés profesional	25% Formación de carrera



Formación personal



Formación del área



Formación de carrera



Certificados de especialidad

Certificación CONOCER en Preparación de Alimentos

Al terminar el primer año de estudios obtienes esta certificación, que valida tu competencia para preparar alimentos disponiendo de materia prima, equipo y utensilios de cocina, así como para coordinar la pre-elaboración de alimentos, elaborar y dar por terminados los platillos.

Algunos certificados que podrías cursar:

Administración de negocios culinarios · Administración de talento y capital humano · Cocina mediterránea
Creación y desarrollo de empresas · Innovación y emprendimiento · Nutrición clínica
Organización de eventos · Psicología positiva