

# LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN OPERATIVA SEEM



Duración:  
**3 años y medio**  
7 semestres

Modalidad:  
**Presencial**



## OBJETIVO:

Formar profesionales en el área de operación, administración y preparación de alimentos y bebidas de alta cocina, que dote de conocimientos y habilidades que les permitan contribuir al desarrollo eficiente de la industria gastronómica nacional e internacional.

## PERFIL DE INGRESO



- Responsabilidad hacia el compromiso de ser un profesionalista.
- Interés por la alta cocina, higiene y calidad.
- Respeto por la diversidad cultural, intelectual y de género.
- Habilidad para la preparación de alimentos y bebidas.
- Actitud proactiva para generar cambios y proponer proyectos creativos e innovadores.
- Inclínación hacia la superación personal y el trabajo en equipo.
- Creatividad culinaria.

## PERFIL DE EGRESO



- Conocer las propiedades y los beneficios nutricionales de los ingredientes y de los platillos preparados, ya sea de la cocina nacional o internacional.
- Operar y administrar con eficiencia restaurantes, bares y comedores de alta cocina.
- Emplear las técnicas de conservación, envasado y almacenamiento de materias primas, alimentos y productos relativos.
- Optimizar el uso y aprovechamiento de los recursos humanos, materiales y financieros relativos a esta actividad.

## CAMPO LABORAL



Hoteles y centros turísticos



Servicio de banquetes y eventos



Empresas de la industria alimentaria



Asesoría y consultoría profesional



Servicio de comedor para ejecutivos



Restaurantes y bares con alta cocina, nacionales e internacionales

## CONTAMOS PARA TU PREPARACIÓN CON:



Actividades culturales y deportivas



Docentes de calidad con experiencia profesional



Pruebas y prácticas en escenarios reales



Convenios para realizar prácticas profesionales

## TITULACIÓN

### OPCIONES

Posgrado

Informe de servicio social

Examen general de egreso CENEVAL



Tesis

### REQUISITOS

Cubrir el 100% de los créditos totales

Pago de derechos y trámites de titulación

Acreditación del idioma inglés Nivel Intermedio



Servicio social concluido



# PLAN DE ESTUDIOS

## LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN OPERATIVA SEEM



### Primer Semestre

- Introducción a la Gastronomía y Técnicas Culinarias
- Higiene y Calidad de los Alimentos
- Panadería
- Principios de Administración
- Matemáticas Básicas y Financieras
- Informática Aplicada I
- Sociología Organizacional
- Inglés I

### Segundo Semestre

- Garde Manger y Bocadillos
- Bar y Coctelería
- Entradas y Ensaladas
- Compras y Abastecimientos
- Administración de Restaurantes
- Informática Aplicada II
- Contabilidad Empresarial
- Inglés II

### Tercer Semestre

- Historia y Práctica de la Cocina Prehispánica Mexicana
- Gastronomía Vegetariana
- Calidad en el Servicio
- Control de Costos de Alimentos y Bebidas
- Registro y Control Estadístico
- Recursos Humanos
- Contabilidad Administrativa
- Inglés III

### Cuarto Semestre

- Gastronomía Francesa
- Gastronomía Latinoamericana
- Proceso de la Enología y Vitivinicultura
- Introducción al Derecho
- Mercadotecnia de Servicios
- Nutrición
- Presupuestos
- Inglés Técnico Gastronómico

### Quinto Semestre

- Gastronomía Italiana
- Repostería y Pastelería
- Organización de Banquetes y Eventos Especiales
- Derecho del Trabajo
- Mercadotecnia Estratégica
- Finanzas
- Francés I

### Sexto Semestre

- Gastronomía Española y Árabe
- Decoración de Platos y Tallado Artístico
- Capacitación y Supervisión de Personal
- Ética Profesional
- Plan de Mercado
- Seminario de Investigación y de Tesis I
- Francés II

### Séptimo Semestre

- Gastronomía Oriental
- Nueva Cocina Francesa (Nouvelle Cuisine Française)
- Nueva Cocina Mexicana
- Proyectos de Inversión
- Desarrollo de Emprendedores
- Seminario de Investigación y de Tesis II
- Francés III

FORJADORA DE  
**CARÁCTER**  
POR UN  
**FUTURO**  
**SOSTENIBLE**



Cuernavaca (RVOE 2005P02277, A.c. SEEM201240 del 10/06/2005),  
Cuautla (RVOE 2005P02281 A.c. SEEM201313 del 23/09/2005).

NUESTRA  
CALIDAD  
ESTÁ  
ACREDITADA



SOMOS UNA  
INSTITUCIÓN  
SOCIALMENTE  
RESPONSABLE

