

# LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN OPERATIVA (SEEM)



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

Modalidad:  
**Mixta**



## OBJETIVO:

Formar capital humano en el campo de la gastronomía con vastos conocimientos sobre la relación de la cultura con la cocina, que permiten la elaboración profesional de alimentos basados en las técnicas culinarias de México y del mundo, a fin de satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de una población. Además, proporciona la preparación integral necesaria para administrar y gestionar el suministro de alimentos, bebidas y servicios relacionados con cualquier tipo de negocio gastronómico, con base en las normas y certificaciones de calidad nacional e internacional, con una visión innovadora y sustentable.

## PERFIL DE INGRESO



- Interés por la producción de alimentos, bebidas y servicios gastronómicos innovadores
- Compromiso por la preservación del patrimonio gastronómico de México y del mundo
- Creatividad en el uso de ingredientes y técnicas culinarias
- Tener certificado de estudios de bachillerato o equivalente

## PERFIL DE EGRESO



- Elaborarás platillos de la gastronomía mexicana e internacional
- Utilizarás técnicas y herramientas vanguardistas en la cocina
- Implementarás procesos para asegurar la calidad en la industria gastronómica
- Administrarás cualquier tipo de negocio gastronómico
- Innovarás las prácticas en el uso de ingredientes endémicos
- Enriquecerás el patrimonio gastronómico

## CAMPO LABORAL



Industria alimentaria



Industria de la hospitalidad



Industria hotelera y gastronómica



Autoemprendimiento



## CONTAMOS PARA TU PREPARACIÓN CON:



Actividades artísticas y deportivas



Docentes competentes y calificados



Modelo pedagógico basado en el constructivismo



Convenios para realizar Servicio Social y Prácticas Profesionales

## TITULACIÓN

### OPCIONES

Informe de servicio social prestado

Examen general de conocimientos

Informe académico por experiencia profesional



Examen general para el egreso (EGEL-CENEVAL)

Tesis

Estudios de posgrado acreditando 45 créditos en un área afin

### REQUISITOS

Cubrir el 100% de los créditos totales

Elegir una forma de titulación



Servicio Social y prácticas profesionales concluidas

Acreditar el examen de comprensión de lectura del idioma inglés

# PLAN DE ESTUDIOS

## LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN OPERATIVA



### Primer semestre

- Química Orgánica e Inorgánica
- Fundamentos de Gastronomía y Técnicas Culinarias
- Cocina de Temporada
- Integridad Personal y Profesional
- Panadería
- Fundamentos de Administración en Gastronomía
- Inglés I

### Tercer Semestre

- Ciencia y Tecnología de Productos de Origen Vegetal
- Derecho y Legislación Alimentaria
- Nuevas Tendencias de la Gastronomía Mexicana
- Cocina Vegetariana y Vegana
- Barismo y Desarrollo Sensorial
- Contabilidad
- Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos
- Inglés técnico Gastronómico

### Quinto Semestre

- Ciencia y Tecnología de la Proteína Animal
- (Flexible)
- Nueva Cocina Francesa
- (Flexible)
- Enología y Maridaje
- Nutrición Humana
- Administración y Operación de Bares y Restaurantes
- Francés II

### Séptimo Semestre

- Proyecto Integrador
- Cocina de Autor y Alta Gastronomía
- (Flexible)
- Emprendimiento y Plan de Negocio
- (Flexible)
- Sustentabilidad y Respeto por la Vida

### Segundo Semestre

- Química de los Alimentos
- Higiene y Seguridad Alimentaria
- Cocina Mexicana
- Creatividad en Acción
- Pastelería y Repostería
- Matemáticas Financieras
- Administración de Recursos Humanos
- Inglés II

### Cuarto Semestre

- Ciencia y Tecnología de la Leche y sus Derivados
- (Flexible)
- Cocina Latinoamericana y Norteamericana
- (Flexible)
- Bar, Coctelería y Mixología
- Gestión de Costos en Gastronomía
- Administración y Gestión Hotelera
- Francés I

### Sexto Semestre

- Industrialización de Alimentos
- Catering y Eventos Gastronómicos
- Cocina Molecular y Ciencia Culinaria
- (Flexible)
- Transferencia Tecnológica
- (Flexible)
- Gestión de Franquicias
- Comunidad en Bienestar

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

