

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.

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

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.
- Inclinação 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.



CONTAMOS PARA TU PREPARACIÓN CON:



Actividades
**culturales y
deportivas**



Docentes
**competentes y
calificados**



Pruebas y prácticas
**en escenarios
reales**



Convenios para realizar
**prácticas
profesionales**

TITULACIÓN

OPCIONES

Posgrado

Examen general
de egreso
CENEVAL



Informe de
servicio
social

Tesis

Servicio
social
concluido



Pago de derechos
y trámites
de titulación

Cubrir el
**100% de los
créditos totales**

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

