



Universidad **ETAC**

Licenciatura Cuatrimestral



Gastronomía

Objetivo general

El objetivo de la licenciatura en Gastronomía es formar profesionistas con conocimientos teóricos y prácticos que le permitan la planeación, operación y elaboración de alimentos y bebidas. Aplicar la administración para el desarrollo de la industria alimentaria y gastronómica en las que se brinde un excelente servicio y así lograr el éxito profesional aportando conocimientos gastronómicos al patrimonio cultural de la humanidad.

Perfil del egresado

El egresado de la licenciatura en Gastronomía será un profesional capaz de:

- Manejar óptimamente habilidades de organización, planeación, dirección y ejecución de directrices operativas y administrativas en todo lo que concierne el área de alimentos y bebidas.
- Desarrollarse dentro de cada una de las áreas de un restaurante planeando cartas y menús, tomando en cuenta orden y reglas gastronómicas.
- Elaborar recetas estableciendo y manteniendo la calidad de los alimentos y tomando en cuenta las tablas básicas de nutrición, así como de costear las materias primas utilizadas para determinar costos de producción y establecer precios de venta.
- Implementar sistemas y programas para el manejo higiénico de los alimentos.
- Establecer procedimientos y políticas en la administración de la empresa gastronómica y elaborar planes de comercialización de los servicios de alimentos y bebidas.
- Capacitar en el ramo del comer y beber con calidad y buen gusto.
- Cocinar y servir los alimentos en forma antojable a la vista y agradable al paladar.

Plan de Estudios

Cuatrimestre	Lista de Asignaturas	Créditos	Cuatrimestre	Lista de Asignaturas	Créditos
1	Microeconomía Fundamentos contables Proceso administrativo Introducción a la gastronomía Historia de la gastronomía Aprender a aprender	6 6 6 7 10 3	5	Bromatología Técnicas culinarias Legislación alimentaria Cocina asiática Cafetería y servicio de bar Comunicación oral y escrita	6 6 6 7 10 3
2	Macroeconomía Estadística I Proceso contable Cultura gastronómica Historia y patrimonio gastronómico nacional Informática aplicada	6 6 6 7 10 3	6	Métodos de conservación de alimentos Administración de los servicios alimentarios Franquicias Cocina del caribe Gestión, mercadotecnia y comercialización de alimentos Desarrollo de habilidades directivas	6 6 6 7 10 3
3	Estadística II Mesa y etiqueta social Derecho constitucional y administrativo Fundamentos de mercadotecnia Servicio de restaurante Formación humana y ciudadana	6 6 6 7 10 3	7	Estructura y administración de restaurantes Identificación de productos Gerencia de servicios Cocina europea Enología Liderazgo empresarial	6 6 6 7 10 3
4	Matemáticas financieras I Administración de personal Derecho mercantil Cocina mexicana Protocolo, etiqueta y comunicación corporativa Metodología de la investigación	6 6 6 7 10 3	8	Equipamiento y mantenimiento de cocina y restaurantes Control de costos de alimentos y bebidas Aperitivos, entradas y cuajados Tallado artístico Gestión de eventos y servicios de banquetes Dirección de restaurantes	6 6 6 6 7 10

*Si cumples con la totalidad del plan estudios que establece la Universidad, realizaste el servicio social, presentaste el Examen para el Egreso de Licenciatura (EGEL) y cubres con todos los requisitos que el reglamento contempla, serás candidato a la opción de titulación directa.

Registro de validez oficial de estudios (RVOE) ante la SEP.

Universidad ETAC es miembro de FIMPES (Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior)