

- **VI CUATRIMESTRE**
Estadía Profesional en el Sector Productivo

CONTINUIDAD DE ESTUDIOS
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

- **VII CUATRIMESTRE**
Patrimonio Culinario de México
Cocina Oriental
Ingeniería de Procesos Gastronómicos
Inglés VI
Administración del Tiempo

- **VIII CUATRIMESTRE**
Mixología
Cocina Europea
Contabilidad Administrativa
Gestión de Compras
Inglés VII
Planeación y Organización del Trabajo

- **IX CUATRIMESTRE**
Ingeniería de Menú
Cocina Mexicana
Análisis e Interpretación Financiera
Gestión de la Calidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas
Inglés VIII
Dirección de Equipos de Alto Rendimiento

- **X CUATRIMESTRE**
Desarrollo de Conceptos Gastronómicos
Alta Cocina Mexicana
Integradora I
Inglés IX
Negociación Empresarial
Gestión empresarial

- **XI CUATRIMESTRE**
Estadía Profesional en el Sector Productivo

70% práctico
30% teórico

Requisitos para solicitar examen de admisión:

- Hacer pago Examen Ceneval en liga www.utmorelia.edu.mx.
- Hacer pre-registro en línea www.utmorelia.edu.mx 48 horas después del pago, presentarse en servicios escolares con la siguiente información:
 - Original y copia del pago.
 - Copia de certificado de bachillerato o constancia de estudios.
 - 2 fotografías infantil a color.

Requisitos de inscripción:

- Original y 3 copias de:
- Acta de nacimiento reciente.
 - Certificado de bachillerato.
 - Comprobante de domicilio con código postal.
 - Comprobante de tipo sanguíneo (Cruz Roja, IMSS, ISSSTE, SSA, laboratorio privado).
 - CURP.
 - Descargar y llenar formato SFE del IMSS de www.utmorelia.edu.mx.

Universidad Tecnológica de Morelia
Vicepresidente Pino Suárez #750
Col. Ciudad Industrial
Tels. (443) 323 4978 y 323 4605
www.utmorelia.edu.mx

 Universidad Tecnológica de Morelia

UTM

Universidad Tecnológica de Morelia



LICENCIATURA EN
GASTRONOMÍA



www.michoacan.gob.mx

Objetivo

El Licenciado en Gastronomía es el gestor-promotor de la cultura gastronómica, quien diseña, organiza y prepara menús con equilibrio nutricional bajo parámetros de calidad, exquisitez y buen gusto que permitan al ser humano en cualquier etapa de la vida y en situación fisiológica normal o especial, el mantenimiento de un óptimo estado de salud.

Direcciona los procesos y técnicas culinarias; conoce y aplica la normatividad vigente en sanidad e higiene y servicios; planea y administrar recursos humanos, materiales y económicos para satisfacer las necesidades de su mercado en el ámbito regional, nacional e internacional, fomentando el desarrollo social, cultural y económico.

Perfil de ingreso

Contar con el nivel de bachillerato en cualquier área o preparatoria terminada.

Perfil de egreso

Direcciona las técnicas relacionadas con la gastronomía y el arte culinario; planea y administra los procesos y operaciones de una organización gastronómica y evoluciona a través de la gastronomía y sus diferentes ramas de especialización.



Campo laboral

- Empresario en la industria de alimentos y bebidas
- Consultor para el desarrollo de empresas gastronómicas
- Restaurantes, cafeterías, cruceros, comedores industriales
- Servicios de banquetes y eventos especiales
- Hoteles, cocinas y hospitales
- Empresas de asesoría en alimentos y bebidas
- Gerente de compras
- Gerente de alimentos y bebidas



- **I CUATRIMESTRE**
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía
Informática
Seguridad e Higiene en Alimentos
Introducción a la Gastronomía
Bases Culinarias
Inglés I
Expresión Oral y Escrita I
Formación
Formación Sociocultural I
- **II CUATRIMESTRE**
Estadística
Fundamentos de Nutrición
Operación de Bar
Métodos y Técnicas Culinarias
Manejo de Almacén
Panadería
Inglés II
Formación Sociocultural II
- **III CUATRIMESTRE**
Costos y Presupuestos
Fundamentos de Vitivinicultura
Estandarización de Platos
Administración de Alimentos y Bebidas I
Pastelería
Inglés III
Formación Sociocultural III
- **IV CUATRIMESTRE**
Servicios de Alimentos y Bebidas
Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos
Administración de Alimentos y Bebidas II
Repostería
Integradora I
Inglés IV
Francés I
Formación
Formación Sociocultural IV
- **V CUATRIMESTRE**
Evaluación de Servicios Gastronómicos
Conformación de Menús
Logística de Eventos
Integradora II
Inglés V
Francés II
Expresión Oral y Escrita II