

• Perfil de egreso

Gestiona y promueve una cultura gastronómica; diseña y prepara menús con equilibrio nutricional bajo parámetros de calidad, exquisitez y buen gusto que permitan al individuo en cualquier etapa de la vida y en situación fisiológica normal o especial, el mantenimiento de un óptimo estado de salud; 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

El licenciado en Gastronomía, chef ejecutivo, administrador, puede desempeñarse en diversos ambientes productivos, como restaurantes y cualquier tipo de establecimiento en donde sirvan desde una bebida hasta una comida integral. Algunos trabajarán como responsables de la cocina y del manejo del personal que trabajan en ella, otros trabajarán como asistentes e incluso habrá algunos que trabajen como chefs personales, exclusivos para clientes particulares o cadenas gourmets, ya sea por su propia cuenta o en empresas que ofrecen este tipo de servicio.

• 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 documentación:
 - Original y copia del pago
 - Copia de certificado de bachillerato o constancia de estudios
 - Dos fotografías infantil a color

• Requisitos de inscripción:

- Original y tres 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 privada)
 - 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) 3 50 41 15 y 3 50 49 78
www.utmorelia.edu.mx
 Universidad Tecnológica De Morelia
 @UTMorelia



www.michoacan.gob.mx

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Técnico Superior Universitario (TSU) en Gastronomía



• 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.



ASIGNATURAS DE LA CARRERA TSU GASTRONOMÍA



- 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 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 platillos
 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 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
VI CUATRIMESTRE
 Estadia 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

- XI CUATRIMESTRE**
 Estadia en el sector productivo

