



GOBIERNO DE  
MÉXICO



EDUCACIÓN  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

TABASCO

UTP  
y  
COORDINACIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES  
TECNOLOGICAS y POLÍTICAS

UT  
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL  
Usumacinta

# LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

## TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA.



Si te gusta el arte culinario ingresa a la carrera de Lic. En Gastronomía para prepararte profesionalmente, en ella podrás descubrir nuevas técnicas de alimentos y bebidas, considerando procedimientos, estándares y normativas para fortalecer la industria y la cultura gastronómica, de igual forma obtendrás habilidades mercadológicas para productos y servicios alimenticios.

*Tu futuro comienza aquí !*

### PRIMER CUATRIMESTRE

- Matemáticas aplicadas a la Gastronomía
- Informática
- Seguridad y Higiene en Alimentos
- Introducción a la Gastronomía
- Bases Culinarias
- Inglés I
- Expresión Oral y Escrita I
- Formación Sociocultural I

### SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Estadística aplicada a la Gastronomía
- Fundamentos de Nutrición
- Servicios de Alimentos y Bebidas
- Métodos y Técnicas Culinarias
- Panadería
- Inglés II
- Formación Sociocultural II

### TERCER CUATRIMESTRE

- Costos y Presupuestos
- Operación de Bar
- Estandarización de Platillos
- Gestión de Compras y Almacén
- Pastelería
- Inglés III
- Formación Sociocultural III

### CUARTO CUATRIMESTRE

- Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos
- Fundamentos de Vitivinicultura
- Administración de Alimentos y Bebidas
- Repostería
- Integradora I
- Inglés IV
- Francés I
- Formación Sociocultural IV

### QUINTO CUATRIMESTRE

- Métodos y Técnicas de Investigación aplicada a la Gastronomía
- Evaluación de Servicios Gastronómicos
- Conformación de Menús
- Logística de Eventos
- Integradora II
- Inglés V
- Francés II
- Expresión Oral y Escrita II

### SEXTO CUATRIMESTRE

#### •ESTADÍA. EXPERIENCIA LABORAL

### SÉPTIMO CUATRIMESTRE

- Cocina Mexicana 1
- Patrimonio Culinario de México
- Administración de Procesos Gastronómicos
- Bebidas Destiladas Mexicanas
- Inglés VI
- Administración del Tiempo

### OCTAVO CUATRIMESTRE

- Cocina Mexicana II
- Cocina Europea
- Ingeniería de Menú
- Inglés VII
- Planeación y Organización del Trabajo

### NOVENO CUATRIMESTRE

- Contabilidad
- Cocina Asiática
- Conceptos Gastronómico
- Mixología
- Inglés VIII
- Dirección de Equipos de Alto Rendimiento

### DÉCIMO CUATRIMESTRE

- Análisis e Interpretación Financiera
- Cocina Contemporánea
- Gestión de la Calidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas
- Integradora
- Inglés IX
- Negociación Empresarial
- Desarrollo de Negocios Gastronómicos

### ONCEAVO CUATRIMESTRE

#### •ESTADÍA. EXPERIENCIA LABORAL

Técnico Superior  
Universitario.  
**2 Años**

+  
Licenciatura o  
Ingeniería  
**1 Año 8 meses**

= **3 Años 8 meses**

2 Títulos  
2 Cédulas Profesionales



Universidad Tecnológica del Usumacinta

Libramiento Glorieta Emiliano Zapata-Tenosique S/N. Col. Las Lomas.  
C.P. 86980, Emiliano Zapata, Tabasco México.

Tel. (934) 3435690  
Cel.(934) 1047971

[www.utusumacinta.edu.mx](http://www.utusumacinta.edu.mx)