



GOBIERNO DE
MÉXICO



TABASCO

EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

UTP
COORDINACIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES
TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS

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 e 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 Platos
- 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