



DESDE 1969

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
ROOSEVELT®

EDUCACIÓN AL ALCANCE DE TODOS

Vive tu
sazón
vive
roosevelt

LICENCIATURA en
GASTRONOMÍA



LICENCIATURAS

- > Administración
- > Ciencias de la Educación
- > Derecho
- > Gastronomía
- > Informática Administrativa
- > Mercadotecnia

Campus Villa y Puebla
RVOE:20121670 Fecha: 3 de Septiembre 2012

SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

www.roosevelt.edu.mx

LICENCIATURA en GASTRONOMÍA

OBJETIVO GENERAL

Formar profesionales en el área de alimentos y bebidas, tanto en la elaboración de alimentos como en las tareas de gestión en los negocios restaurantero y hotelero o en la industria de los alimentos. Profesionales creativos, con conocimientos de nutrición, con una amplia cultura gastronómica y muy versátiles.

PLAN de ESTUDIOS

Cuatrimestre I

- > Introducción a la gastronomía
- > Alimentos e higiene
- > Metodología de la investigación
- > Informática I
- > Inglés I

Cuatrimestre II

- > Nutrición y Dietética
- > Composición de los alimentos
- > Introducción al Derecho
- > Informática II
- > Fundamentos contables
- > Inglés II

Cuatrimestre III

- > Técnicas de preparación de alimentos I
- > Manejo de los alimentos
- > Derecho Constitucional y Administrativo
- > Fundamentos de Administración
- > Contabilidad Financiera
- > Inglés III

Cuatrimestre IV

- > Técnicas de preparación de alimentos II
- > Compras de almacén
- > Técnicas de servicio
- > Proceso administrativo

PERFIL del EGRESADO

Trabajar con deservoltura en el servicio de cocina y comedor. Utilizar diferentes técnicas para la preparación de alimentos y bebidas. Planificar y elaborar diferentes menús basándose en necesidades nutricionales específicas. Elaborar menús basándose en costos y precios de venta. Manejar técnicas de conservación de alimentos. Utilizar las mejores prácticas en manejo de alimentos, seguridad e higiene. Proyectar, desarrollar y evaluar proyectos de empresas gastronómicas. Administrar un negocio gastronómico considerando aspectos administrativos, contables, legales, fiscales, etc. Dirigir equipos de trabajo en su área. Elaborar manuales operativos. Demostrar una amplia cultura gastronómica, y un conocimiento práctico de las principales cocinas mundiales y platillos regionales mexicanos. Diseñar e implementar programas de comercialización de servicios y productos gastronómicos.

> Hierbas y especias

- > Inglés IV

Cuatrimestre V

- > Patrimonio gastronómico I
- > Las bebidas
- > Equipo y mantenimiento
- > Administración de restaurantes
- > Cocina fría
- > Inglés V

Cuatrimestre VI

- > Patrimonio gastronómico II
- > Enología
- > Ingeniería de menús
- > Marketing de restaurantes

> Cocina saludable

- > Francés I

Cuatrimestre VII

- > Gastronomía italiana
- > El bar y los cocteles
- > Análisis e interpretación de estados financieros
- > Liderazgo
- > Panadería
- > Francés II

Cuatrimestre VIII

- > Gastronomía francesa
- > Gastronomía mundial I
- > Banquetes
- > Manejo de personal

> Repostería

- > Francés III

Cuatrimestre IX

- > Gastronomía Española
- > Gastronomía Mundial II
- > Proyectos Innovadores
- > Calidad
- > Gastronomía Contemporánea
- > Francés IV

Cuatrimestre X

- > Gastronomía del mar
- > Ética
- > Seminario de tesis
- > Relaciones públicas
- > Presentación de platillos