



DESDE 1969

INSTITUTO  
TECNOLÓGICO  
ROOSEVELT®

EDUCACIÓN HUMANA AL ALCANCE DE TODOS



# GASTRONOMÍA

## LICENCIATURA

**PLAN CUATRIMESTRAL**  
Horarios flexibles

**OTRAS LICENCIATURAS**  
> **Enfermería**

**HAZLO  
REAL**



Instituto Tecnológico Roosevelt



@comunidaditr



@instituto\_roosevelt



[WWW.ROOSEVELT.EDU.MX](http://WWW.ROOSEVELT.EDU.MX)

## OBJETIVO GENERAL

Formar profesionales de la gastronomía con los conocimientos y habilidades culinarias, para la gestión y administración de negocios de producción de alimentos en el ramo restaurantero, hotelero o en la industria de los alimentos. Desarrollando profesionales, creativos, con conocimientos de nutrición y una amplia cultura gastronómica.

## PERFIL DEL EGRESADO

El Licenciado en Gastronomía utiliza diferentes técnicas de conservación, manejo, seguridad e higiene para la preparación de alimentos y bebidas. Conoce las características y técnicas de las principales cocinas mundiales y de los platillos regionales mexicanos. Considera necesidades nutricionales, costos y precios de venta para la elaboración de un menú y aspectos administrativos, financieros y organizacionales para implementación de proyectos gastronómicos.

## PLAN DE ESTUDIOS

### Cuatrimestre I

- > Principios y Técnicas Culinarias I
- > Expresión Oral y Escrita
- > Introducción a la Gastronomía
- > Manejo Higiénico de los Alimentos
- > Principios de Administración y Contabilidad

### Cuatrimestre II

- > Principios y Técnicas Culinarias II
- > Almacén y Costeo de Recetas
- > Cocina Prehispánica y Conventual
- > Nutrición y Química de los Alimentos
- > Administración Aplicada a Empresas de Alimentos y Bebida

### Cuatrimestre III

- > Cocina Regional Mexicana

- > Maridaje y Análisis Sensorial
- > Panadería
- > Ingeniería y Diseño de Menús
- > Contabilidad Aplicada a Empresas de Alimentos y Bebidas

### Cuatrimestre IV

- > Cocina Asiática
- > Organización de Eventos
- > Pastelería y Repostería
- > Calidad y servicio de Alimentos y Bebidas
- > Mercadotecnia Gastronómica

### Cuatrimestre V

- > Cocina Francesa
- > Cocina Italiana
- > Enología y Vitivinicultura
- > Conservación y Sostenibilidad de los Alimentos
- > Derecho Laboral

### Cuatrimestre VI

- > Cocina Española
- > Chocolatería y Confitería
- > Coctelería
- > Arte Mukimono
- > Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas

### Cuatrimestre VII

- > Bocadillos Dulces y Salados
- > Cocina para Cuidados Especiales
- > Innovación Culinaria y Tecnología
- > Operación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas
- > Derecho Fiscal Empresarial

### Cuatrimestre VIII

- > Bocadillos Dulces y Salados
- > Cocina para Cuidados Especiales
- > Innovación Culinaria y Tecnología
- > Operación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas
- > Derecho Fiscal Empresarial

### Cuatrimestre VIII

- > Arte en Platillos y Montajes
- > Proyectos Gastronómicos I
- > Creatividad Empresarial y Culinaria
- > Relaciones Públicas enfocadas al área Gastronómica
- > Habilidades para el Emprendimiento

### Cuatrimestre IX

- > Mercados y Franquicias Gastronómicas
- > Proyectos Gastronómicos II
- > Dirección y Liderazgo en Negocios Gastronómicos
- > Ética Empresarial y Compromiso Social
- > Emprendimiento de Negocios Sustentables y Rentables