



GASTRONOMÍA



GASTRONOMÍA

- Es el arte de la preparación de una buena comida.
- Es el conjunto de conocimientos y prácticas sobre la ejecución de funciones administrativas y operativas, propias del área de alimentos y bebidas.

¿EN DÓNDE PODRÁS TRABAJAR?

- Restaurantes
- Bares
- Cafeterías
- Hoteles y Cruceros (restaurante, snack, áreas comunes, eventos, bar)
- Comedores Industriales (guarderías, hospitales, escuelas, empresas,...)
- Servicios de comida rápida
- Autoservicios
- Negocios independientes

¿QUÉ PUESTOS PUEDES TENER?

- Gerente de Alimentos y bebidas
- Chef ejecutivo
- Jefe de compras
- Jefe de almacén
- Coordinador de eventos
- Supervisor de Alimentos y bebidas
- Jefe de piso
- Supervisor de cocina

AL EGRESAR SERÁS CAPAZ DE:

- Planear y elaborar alimentos y bebidas con el dominio de técnicas de cocina nacional e internacional.
- Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de elaboración de productos gastronómicos.
- Gestionar eventos y servicios gastronómicos a partir de la planeación logística, técnicas de supervisión y evaluación.
- Llevar el control de costos de las materias primas, establecer precios de venta competitivos, manejar inventarios y compras.

PLAN DE ESTUDIOS

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
- Formación Sociocultural I

TERCER CUATRIMESTRE

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

QUINTO CUATRIMESTRE

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

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

CUARTO CUATRIMESTRE

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

SEXTO CUATRIMESTRE ESTADÍA



www.utcalvillo.edu.mx



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



AGUASCALIENTES
GOBIERNO DEL ESTADO
Contigo al 100

UTP
DIRECCIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES
TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS

Carretera al Tepetate no. 102, Colonia El Salitre
Calvillo, Aguascalientes, C.P. 20800
Tel. (495) 956 5063, (495) 956 5064 y (495) 956 5359

#soyvenado
UTC

