



Instituto Tecnológico[®]
Superior de Comalcalco

Licenciatura en Gastronomía

GAST-2010-215 / Duración: 9 semestres



OBJETIVO GENERAL

Formar integralmente profesionales de la Gastronomía, líderes, creativos, con ética, responsabilidad social, vocación de servicio y visiones estratégicas; capaces de diseñar, desarrollar y aplicar el arte y técnicas culinarias; así como los conocimientos científicos en la innovación de la gastronomía y gestionar empresas del sector de alimentos y bebidas que contribuyan al desarrollo sustentable de la región.

PERFIL DE EGRESO Y CAMPO LABORAL

- ✓ Aplicar los principios básicos de la administración y la contabilidad en las actividades propias de las organizaciones de alimentos y bebidas, para el mejor manejo de los ingresos y egresos.
- ✓ Realizar actividades específicas en el área de ventas y servicio al cliente, tales como la creación de programas de comercialización de servicios de alimentos y bebidas.
- ✓ Aplicar los conocimientos mercadológicos para una mejor comercialización de los diferentes productos y servicios que ofrece una empresa de alimentos y bebidas.
- ✓ Aplicar los conocimientos administrativos básicos en empresas que prestan servicios, compran, transforman y venden alimentos y bebidas.
- ✓ Comprender el comportamiento físico-químico de los alimentos para mejorar la elaboración, conservación, innovación y presentación de los mismos.
- ✓ Diseñar estructuras administrativas del ámbito gastronómico acorde a los requisitos, aspectos legales, económicos, financieros y comerciales.
- ✓ Solucionar problemas y tomar decisiones para el óptimo cumplimiento de las actividades gastronómicas.
- ✓ Elaborar planes de negocios y establecer controles de calidad de alimentos y bebidas.
- ✓ Organizar y administrar recursos humanos y técnicos en los establecimientos de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Establecer sistemas de información y control en empresas gastronómicas.
- ✓ Integrar, organizar, planear y administrar su propio negocio.
- ✓ Generar estrategias para el logro de los objetivos organizacionales.
- ✓ Identificar el origen y evolución de la gastronomía, mediante el estudio de su desarrollo histórico.
- ✓ Implementar las normas nacionales e internacionales de seguridad e higiene, operando programas para el manejo higiénico de los alimentos.
- ✓ Diseñar, implementar y evaluar los procedimientos de recepción, almacenaje y elaboración de alimentos y bebidas.
- ✓ Diseñar e implementar cartas y menús.
- ✓ Diferenciar el origen y procedimientos de elaboración de las principales bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- ✓ Propiciar la creación y desarrollo de platillos de vanguardia, analizando la composición de los alimentos con diversas técnicas y métodos de preparación de la cocina nutricional.
- ✓ Aplicar los conocimientos de las diferentes cocinas para la elaboración de platillos de autor y fusión.
- ✓ Manejar software especializado en organización y control del área de producción y del área de servicio, para una mejor administración en los establecimientos de alimentos y bebidas.
- ✓ Aplicar los conocimientos técnicos especializados del idioma francés e inglés en el área gastronómica.
- ✓ Desarrollar investigación en torno al fenómeno gastronómico, desde el punto de vista cultural, culinario y administrativo para innovar.

*Construye
tu futuro hoy*



Instituto Tecnológico[®]
Superior de Comalcalco

RETÍCULA

Licenciatura en Gastronomía

1er SEMESTRE

Microbiología de los Alimentos
Fundamentos de Turismo
Introducción a la Gastronomía
Fundamentos de Investigación
Matemáticas para Gastronomía
Software de Aplicación Ejecutivo

2º SEMESTRE

Higiene en el Manejo de Alimentos y Bebidas
Cultura y Patrimonio Gastronómico Nacional e Internacional
Bases Culinarias
Física en Gastronomía
Fundamentos en Gestión Empresarial
Taller de Ética

3er SEMESTRE

Química y Conservación de los Alimentos
Costos y Manejo de Almacenes
Cocina Mexicana
Probabilidad y Estadística
Gestión de Capital Humano

4º SEMESTRE

Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitería
Coctelería
Panadería
Escultura en Hielo y Mukimono
Finanzas de las Organizaciones

5º SEMESTRE

El Emprendedor y la Innovación
Enología y Vitivinicultura
Introducción a la Repostería
Economía Empresarial
Calidad Aplicada a la Gestión Empresarial
Protocolo de Seguridad

6º SEMESTRE

Taller de Investigación I
Nutrición y Dietética
Cocina Internacional I
Mercadotecnia
Gestión Estratégica
Estancia Técnica Nacional

7º SEMESTRE

Taller de Investigación II
Banquetes
Cocina Internacional II
Investigación de Operaciones
Marco Legal de las Organizaciones
Desarrollo Sustentable

8º SEMESTRE

Formulación y Evaluación de Proyectos
Estancia Técnica Internacional
Cocina Experimental
Dirección de Establecimientos de Alimentos y Bebidas

9º SEMESTRE

Especialidad
Residencia Profesional
Servicio Social
Actividades Complementarias

CRÉDITOS

Genérica	210
Residencia	10
Servicio Social	10
Otros	5
Especialidad	25
Total	260

Gestión de Calidad

Gestión de Equidad de Género

Gestión Ambiental

its.de.comalcalco

@itscomalcalco

www.itsc.edu.mx

Carretera Vecinal Comalcalco-Paraíso
Km. 2 - Ra. Occidente 3ª Sección
Tel: (933) 3349090 - Ext. 1405
Comalcalco, Tabasco.

SEP

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



SE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN