



Nayarit
NUESTRA PASIÓN Y COMPROMISO

UT Universidad
Tecnológica
de Nayarit
Gobierno del Estado de Nayarit
Organismo Público Descentralizado



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



PLAN DE ESTUDIOS

T.S.U. (TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO)



**PRIMER
CUATRIMESTRE**

- Bases Culinarias I
- Comunicación y Habilidades Digitales
- Desarrollo Humano y Valores
- Inglés I
- Introducción a la Gastronomía
- Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía
- Seguridad e Higiene en los Alimentos

**CUARTO
CUATRIMESTRE**

- Administración de Alimentos y Bebidas
- Ética Profesional
- Francés I
- Fundamentos de Vitivinicultura
- Inglés IV
- Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos
- Repostería

**SÉPTIMO
CUATRIMESTRE**

- Administración de Procesos Gastronómicos
- Cocina Asiática
- Cocina Mexicana I
- Contabilidad
- Habilidades Gerenciales
- Inglés VI
- Patrimonio Gastronómico de México

**DÉCIMO
CUATRIMESTRE**

- Estadía en el Sector Productivo

**SEGUNDO
CUATRIMESTRE**

- Bases Culinarias II
- Estandarización de Platos
- Fundamentos de Nutrición
- Habilidades Socioemocionales y Manejo de Conflictos
- Inglés II
- Panadería
- Servicio de Alimentos y Bebidas

**QUINTO
CUATRIMESTRE**

- Conformación de Menús
- Francés II
- Inglés V
- Liderazgo de Equipos de Alto Desempeño
- Logística de Eventos
- Metodología de la Investigación Aplicada a la Gastronomía
- Proyecto Integrador II

LICENCIATURA

**OCTAVO
CUATRIMESTRE**

- Análisis e Interpretación Financiera
- Bebidas Destiladas Mexicanas
- Cocina Europea
- Cocina Mexicana II
- Ingeniería de Menú
- Inglés VII
- Planeación y Administración del Trabajo

**TERCER
CUATRIMESTRE**

- Bases Culinarias III
- Costos y Presupuestos
- Pensamiento y Toma de Decisiones
- Inglés III
- Operación de Bar
- Pastelería
- Proyecto Integrador I

**SEXTO
CUATRIMESTRE**

- Estadía en el Sector Productivo

**NOVENO
CUATRIMESTRE**

- Cocina Contemporánea
- Desarrollo de Negocios Gastronómicos
- Gestión de la Calidad en Procesos Gastronómicos
- Inglés VIII
- Mixología
- Proyecto Integrador III
- Optativa Ahumados
- Optativa Cocina Regional
- Optativa Escultura Culinaria
- Optativa Vitivinicultura de las Regiones de México

PERFIL DE EGRESO:

- El egresado de la licenciatura en Gastronomía podrá:
- Dirigir y orientar la investigación del patrimonio gastronómico universal.
 - Aplicar métodos y técnicas culinarias vanguardistas.
 - Desarrollar habilidades directivas, cultura del vino y nutrición.
 - Diseñar y organizar servicio de catering y logística de eventos a gran escala.
 - Desarrollar conceptos gastronómicos y planes de negocio de alimentos y bebidas.



311.211.98.00 Ext. 2201



Gastronomía UTNAY