



TSU EN GASTRONOMÍA

El Técnico Superior en Gastronomía es un profesional con las competencias para la planeación, producción, administración y operación de servicios gastronómicos.

PERFIL DE INGRESO

El aspirante a cursar el programa educativo de Técnico Superior Universitarios en Gastronomía deberá contar con:

- Bachillerato concluido.
- Responsabilidad.
- Vocación de servicio.
- Disposición para trabajar en equipo.
- Disposición para trabajar bajo presión.
- Comunicación asertiva.

PERFIL DE EGRESO

El Técnico Superior Universitario en Gastronomía podrá desempeñarse como:

- Subgerente de un establecimiento de alimentos y bebidas.
- Coordinador eventos gastronómicos.
- Operador de un área de alimentos y bebidas.
- Subchef.
- Supervisor de áreas operativas de establecimientos de alimentos y bebidas.

ESCENARIOS DE ACTUACIÓN

Empresas e instituciones públicas y privadas dedicadas a la producción y comercialización de bienes y servicios gastronómicos.

Su propia empresa proporcionando productos y servicios gastronómicos.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Capacidad de análisis y síntesis.
- Habilidades para la investigación básica.
- Capacidades individuales y destrezas sociales para comunicarse asertivamente y trabajar en equipo.
- Habilidades gerenciales.
- Habilidades para comunicarse en un segundo idioma.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad aplicable.

Integrar productos gastronómicos a través de recetas estándar, las bases culinarias y de coctelería, selección de los insumos y la normatividad aplicable.

Dirigir la operación de un área de alimentos y bebidas mediante un plan de trabajo y de evaluación.

Gestionar eventos y servicios gastronómicos, a partir de la planeación logística, técnicas de supervisión y evaluación.

Organizar eventos y servicios gastronómicos a través del diagnóstico de servicios y la planeación logística.

Dirigir eventos y servicios gastronómicos conforme al plan establecido, las técnicas de preparación de alimentos a gran escala, atención de incidencias, indicadores de evaluación y la normatividad aplicable.

TSU EN GASTRONOMÍA

PLAN DE ESTUDIOS

T.S.U

CUATRIMESTRE 1

- Matemáticas Aplicadas a Gastronomía
- Informática
- Seguridad e Higiene en Alimentos
- Introducción a la Gastronomía
- Bases Culinarias
- Inglés I
- Expresión Oral y Escrita I
- Formación Sociocultural I

CUATRIMESTRE 2

- Estadística aplicada a la gastronomía
- Fundamentos de la nutrición
- Servicios de alimentos y bebidas
- Metodos y Técnicas Culinarias
- Panadería
- Inglés II
- Formación Sociocultural II

CUATRIMESTRE 3

- Costos y Presupuestos
- Operación de bar
- Estandarización de Platos
- Gestión y compras de almacén
- Pastelería
- Inglés III
- Formación Sociocultural III

CUATRIMESTRE 4

- Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos
- Fundamentos de vitivinicultura
- Administración de alimentos y bebidas
- Repostería
- Integradora I
- Inglés IV
- Francés I
- Formación Sociocultural IV

CUATRIMESTRE 5

- Metodos 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

CUATRIMESTRE 6

**ESTADÍA
EN EL SECTOR
PRODUCTIVO**

...

TSU EN GASTRONOMÍA

FILOSOFÍA DEL PROGRAMA EDUCATIVO

OBJETIVO

Generar sociedades de conocimiento en el área gastronómica para ser competitivos en el ámbito regional, estatal y nacional donde se impulse la innovación, investigación y el espíritu empresarial que demande nuestro entorno.

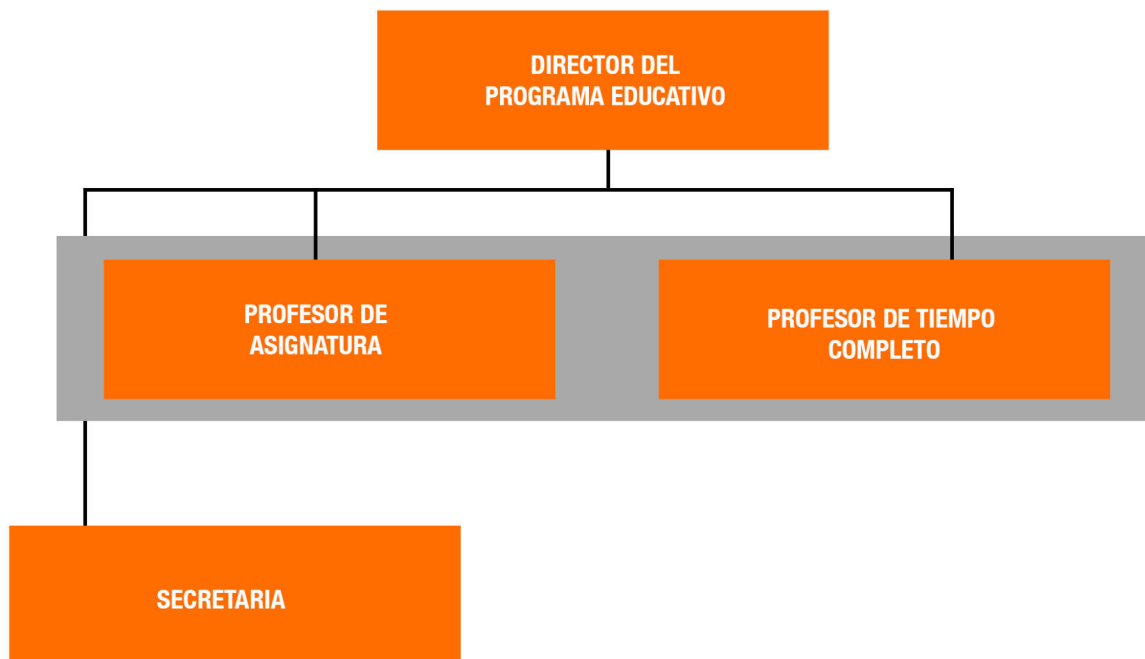
MISIÓN

Formar Técnicos Superiores Universitarios con las competencias genéricas, específicas y actitudinales necesarias para su desarrollo en el campo laboral que genere innovación gastronómica a beneficio de la sociedad

VISIÓN

Ser un Programa Educativo reconocido a nivel nacional por la calidad en el servicio educativo a través del desarrollo de competencias basadas en la innovación y tendencias gastronómicas.

ORGANIGRAMA



TSU EN GASTRONOMÍA

El modelo de las Universidades Tecnológicas contempla una formación integral, motivo por el cual se consideran actividades extracurriculares que permitan el desarrollo integral del estudiante. Estas actividades son:

ACTIVIDADES EXTRACURRICULARES

- Simuladores de Negocios.
- Visitas a empresas.
- Jornadas Académicas de Gastronomía.
- Participación en Congreso Nacionales y/ o Internacionales.
- Visitas de campo e investigación.
- Preparación para programa de movilidad México- Francia.
- Preparación para programa de movilidad México – Canadá.
- Cursos extracurriculares de formación integral.
- Programa de Emprendedores Universitarios.
- Actividades Culturales y Deportivas.

Taller

- Autoestima y proyecto de vida
- Habilidades de estudio
- Integración de equipos
- Relaciones Humanas
- Asesoría para la inserción laboral
- Inglés para Movilidad
- Francés para Movilidad

Duración

4 hr
4hr
4hr
4hr
4hr
120 hr
120 hr

Cuatrimestre

Primer
Segundo
Tercer
Cuarto
Quinto
Opcional
Opcional

SERVICIOS TECNOLÓGICOS

Asesoría y consultoría para el manejo higiénico y seguridad de los alimentos y bebidas en hoteles y restaurantes.

Consultoría para la capacitación de prestadores de servicio en:
Atención a comensales y preparación de alimentos y bebidas.

EDUCACIÓN CONTINUA

Curso de Cocina Mexicana.
Curso de Mukimono.
Curso de Repostería.
Curso de Vinicultura.

INFORMACIÓN GENERAL

Requisitos de admisión:

1. Certificado o comprobante de estudios de bachillerato con promedio.
2. Copia de la CURP.
3. Cuota de ficha de ingreso.
4. Presentar examen de ingreso y curso propedéutico.

Requisitos de inscripción

1. Acreditar examen y curso propedéutico.
2. Acta de nacimiento (original y 3 copias).
3. Certificado de bachillerato (original y 2 copias).
4. Tres copias de la CURP.
5. Cubrir las cuotas correspondientes.

Periodos escolares de ingreso

- Septiembre - Diciembre