



UNIVERSIDAD DE COLIMA

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Esta carrera es para ti si te interesa:

- Identificar las características particulares de las materias primas utilizadas en el ámbito de la gastronomía para su correcta selección, valoración y uso.
- Conocer y aplicar las bases teóricas, métodos y técnicas de los procesos de elaboración de alimentos y bebidas.
- Reconocer y manipular el mobiliario y equipo de cocina para su uso eficiente durante la preparación de alimentos y bebidas.

Profesionista formado para:

- Preparar alimentos y bebidas de forma tradicional e innovadora, con altos estándares de calidad y usar adecuadamente los recursos gastronómicos locales, nacionales e internacionales.
- Emprender y desarrollar negocios enfocados al servicio y preparación de alimentos y bebidas, reconocidos por sus estándares éticos y de calidad.
- Proporcionar y preservar de forma responsable y ética la cultura gastronómica, impactando de forma positiva en su entorno laboral y contribuyendo con la sociedad a la calidad de su nutrición.



Requisitos de ingreso

- **Contar con el promedio general mínimo de educación media superior** requerido en la convocatoria de la carrera.
- **Aprobar el proceso de admisión** (consultar convocatoria).
- **Cubrir los aranceles correspondientes.**

Para los aspirantes que estudiaron en el extranjero, además de lo anterior, deberán entregar certificado de estudios de nivel medio superior revalidado por la SEP o constancia de trámite.

Campo laboral

Restaurantes locales, nacionales e internacionales.

Comedores industriales, hospitales, clínicas, escolares y guarderías.

Empresas de servicios de banquetes.

Organizaciones de servicios turísticos: hoteles, compañías navieras, clubes deportivos, sociales, culturales y recreativos.

Centros de investigación especializados en el área gastronómica.

Fábricas de producción de alimentos.

Servicio privado de elaboración de alimentos y bebidas.

Mayores
informes

Facultad de Turismo y Gastronomía

Dirección: Av. Elías Zamora Verduzco No. 269, Barrio III Valle de las Garzas CP 28219

Teléfono: 01 (314) 13 8 35 61 / 01 (314) 33 1 12 00 Ext. 53668

Correo electrónico: ftg@u.col.mx Sitio web del plantel: <https://portal.u.col.mx/etg/>

PERTINENCIA
QUE TRANSFORMA



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

MODALIDAD: Mixta (con mediación tecnológica), aplicable durante la vigencia del Programa de Continuidad Académica establecido en la institución en respuesta a la contingencia sanitaria por COVID-19

DURACIÓN: 8 semestres

COSTO ACTUAL POR SEMESTRE

El costo semestral incluye: inscripción, credencial, servicios estudiantiles, insumos y cuota de talleres y laboratorios. Para el caso de gastronomía se realiza el pago de 3 parcialidades, por lo que para el semestre febrero-agosto 2021 el costo total en este programa es de \$5,662, en donde ya se incluye el descuento de talleres y laboratorios aplicado para este semestre.

TIRA DE MATERIAS

Número de créditos: 303.6

SEMESTRE I

Administración
Derecho laboral y mercantil
Capital humano
Principios y bases de cocina
Introducción a la gastronomía
Seguridad, sanidad e higiene

SEMESTRE II

Matemáticas aplicadas a la gastronomía
Nutrición
Cocina del mar
Cocina fría
Cocina mexicana
Bases de panadería

SEMESTRE III

Contabilidad financiera de restaurantes y bares
Cocina internacional
Dirección
Coctelería básica
Cocina mexicana tradicional
Panadería y bollería

SEMESTRE IV

Costos de alimentos y bebidas
Mercadotecnia
Optativa I
Programas de nutrición
Influencias en la cocina mexicana
Bocadillos dulces y salados

SEMESTRE V

Administración de establecimientos de alimentos y bebidas
Calidad total
Optativa II
Diseño y evaluación de menú
Cocina colimota
Repostería I

SEMESTRE VI

Mercadotecnia estratégica
Enología
Optativa III
Mixología y flair
Patrimonio gastronómico mexicano
Repostería II



UNIVERSIDAD DE COLIMA

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

SEMESTRE VII

Formulación y evaluación de proyectos
Banquetes
Seminario de investigación I
Optativa IV
Repostería mexicana
Servicio social constitucional

SEMESTRE VIII

Desarrollo de emprendedores
Análisis sensorial
Seminario de investigación II
Taller de crítica gastronómica
Cocina mexicana de autor
Confitería y chocolatería
Práctica profesional



Otras materias que forman parte el plan de estudios son: inglés, electivas y servicio social universitario.



Mayores
informes

Facultad de Turismo y Gastronomía

Dirección: Av. Elías Zamora Verduzco No. 269, Barrio III Valle de las Garzas CP 28219
Teléfono: 01 (314) 13 8 35 61 / 01 (314) 33 1 12 00 Ext. 53668
Correo electrónico: ftg@ucol.mx Sitio web del plantel: <https://portal.ucol.mx/etg/>

PERTINENCIA
QUE TRANSFORMA