

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

- Administración aplicada en establecimientos de alimentos y bebidas
- Selección, almacenamiento y conservación de los alimentos
- Manejo higiénico de alimentos
- Historia de la alimentación, la cocina y la gastronomía occidentales
- Introducción al área de producción de alimentos
- Expresión oral y escrita
- Desarrollo humano integral

TERCER SEMESTRE

- Costos aplicados a establecimientos de alimentos y bebidas
- Composición y calidad de los tejidos musculares
- Alimentación, biodiversidad y sustentabilidad
- Métodos de cocción por grasa y aire caliente
- Bases de pastelería
- Creatividad
- Introducción a la investigación

SEGUNDO SEMESTRE

- Contabilidad aplicada en establecimientos de alimentos y bebidas
- Alimentos, nutrición y salud
- Historia de la alimentación, la cocina y la gastronomía mexicana
- Métodos de cocción por líquido
- Bases de panadería
- Humanismo y ética
- Escritura Académica

CUARTO SEMESTRE

- Estadística aplicada a la gastronomía
- Mercadotecnia aplicada a establecimientos de alimentos y bebidas
- Métodos de cocción mixtos
- Bases del servicio profesional
- Taller de estandarización
- Prácticas profesionales I
- Diseño y gestión de proyectos
- Problemas del México actual



PLAN DE ESTUDIOS

QUINTO SEMESTRE

ÁREAS OPTATIVAS

GESTIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Evaluación sensorial de los alimentos
- Introducción a la cocina mexicana
- Especialización del servicio profesional
- Capacitación y mejora continua en empresas gastronómicas
- Operación y comportamiento de Mipymes gastronómicas
- Ingeniería del menú
- Entorno normativo de los establecimientos de alimentos y bebidas
- Prácticas profesionales II

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y NUTRICIÓN EN GASTRONOMÍA

- Evaluación sensorial de los alimentos
- Introducción a la cocina mexicana
- Especialización del servicio profesional
- Ciencia y tecnología de productos lácteos
- Ciencia y tecnología de productos cárnicos
- Ciencia y tecnología de productos de origen vegetal
- Alimentación para grupos diversos de la población
- Prácticas profesionales II

INVESTIGACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA

- Evaluación sensorial de los alimentos
- Introducción a la cocina mexicana
- Especialización del servicio profesional
- Temas selectos de la antroposociología de la alimentación
- Gestión pública de la alimentación
- Taller de crítica y edición de textos gastronómicos
- Introducción a los estudios históricos de la alimentación y la gastronomía
- Prácticas profesionales II

PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Evaluación sensorial de los alimentos
- Introducción a la cocina mexicana
- Especialización del servicio profesional
- Cocina fría
- Panadería de especialidad
- Pastelería de especialidad
- Planeación de menús y diseño de cartas
- Prácticas profesionales II

PLAN DE ESTUDIOS

SEXTO SEMESTRE

ÁREAS OPTATIVAS

GESTIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Presupuestos aplicados a establecimientos de alimentos y bebidas
- Cocina mexicana regional
- Introducción al mundo del vino
- Modelos de negocios gastronómicos
- Administración financiera para generar rentabilidad en establecimientos de alimentos y bebidas
- Herramientas informáticas de apoyo para la toma de decisiones administrativas
- Desarrollo organizacional aplicado a establecimientos de alimentos y bebidas

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y NUTRICIÓN EN GASTRONOMÍA

- Presupuestos aplicados a establecimientos de alimentos y bebidas
- Cocina mexicana regional
- Introducción al mundo del vino
- Evaluación sensorial, innovación y estudios del consumidor
- Microbiología aplicada a la tecnología de productos fermentados
- Química culinaria
- Sistemas de gestión de calidad e inocuidad

INVESTIGACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA

- Presupuestos aplicados a establecimientos de alimentos y bebidas
- Cocina mexicana regional
- Introducción al mundo del vino
- Taller de investigación en ciencias sociales para la gastronomía
- Taller de didáctica para gastronomos
- Literatura y gastronomía
- Gastronomía y medios de comunicación

PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Presupuestos aplicados a establecimientos de alimentos y bebidas
- Cocina mexicana regional
- Introducción al mundo del vino
- Aplicaciones del vacío en cocina
- Chocolatería
- Gestión de eventos
- Alimentación equilibrada y elaboración de menús



PLAN DE ESTUDIOS

SÉPTIMO SEMESTRE

- Enfoques alimentarios actuales y patrimonio gastronómico
- Seminario de investigación aplicada I
- Laboratorio de innovación e intervención gastronómica I
- Prácticas profesionales III

OCTAVO SEMESTRE

- Emprendimiento de negocios sustentables y rentables
- Turismo y geografía gastronómica
- Seminario de investigación aplicada II
- Laboratorio de innovación e intervención gastronómica II



PROCESO DE ADMISIÓN

PRUEBA VOCACIONAL

Duración 1 hora

EXAMEN DE HABILIDADES Y CONOCIMIENTOS

Duración 3 horas “guía-simulador”

ENTREVISTA VOCACIONAL

Obligatoria para quien sea notificado

PUBLICACIÓN DE RESULTADOS

Consulta los resultados en la misma plataforma donde hiciste el registro al examen de admisión

REQUISITOS PARA TRAMITAR EL EXAMEN DE ADMISIÓN

Haber concluido tu **preparatoria** o estar **estudiando el último grado** de preparatoria o equivalente

Para los aspirantes de **Gastronomía**, adicional: *asistir a una sesión informativa*

COSTO DEL PROCESO DE ADMISIÓN

\$520.00

Quedan exentos de pago los aspirantes que cuentan con **promedio de 9.0** o superior en preparatoria y los que vienen de **escuelas con convenio** (cumpliendo requisitos)





Licenciatura acreditada por el **Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, A.C. (CONAET)**

NUEVO PLAN DE ESTUDIOS

Duración: **8 semestres**

Modalidad: **Escolarizada**

Turno: **Matutino, Intermedio y Vespertino**

promocion@elclauastro.edu.mx

☎ (55) 5130-3309 | 📞 (55) 4329-9505

Izazaga 92 | Centro Histórico



elclauastro.mx

