

## Plan de estudios

### Semestre I

- Microbiología de Alimentos
- Física en Gastronomía
- Introducción a la Gastronomía
- Fundamentos de Investigación
- Matemáticas para Gastronomía
- Software de Aplicación Ejecutivo

### Semestre II

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

### Semestre III

- Química y Conservación de Alimentos
- Costos y Manejo de Almacenes
- Cocina Mexicana
- Probabilidad y Estadística
- Gestión del Capital Humano
- Fundamentos de Turismo

### Semestre IV

- Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confeitería
- Enología y Vitivinicultura
- Panadería
- Economía Empresarial
- Finanzas de las Organizaciones
- El Emprendedor y la Innovación

### Semestre V

- Marco Legal de las Organizaciones
- Coctelería
- Introducción a la Repostería
- Investigación de Operaciones
- Calidad Aplicada a la Gestión Empresarial
- Protocolo de Seguridad

### Semestre VI

- Taller de Investigación I
- Nutrición y Dietética
- Cocina Internacional I
- Gestión Estratégica
- Banquetes

### Semestre VII

- Taller de Investigación
- Cocina Internacional II
- Escultura en Hielo y Mukimono
- Desarrollo Sustentable
- Estancia Técnica Nacional
- Servicio Social

### Semestre VIII

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

### Semestre IX

- Residencia Profesional

**Actividades Complementarias:** Tutorías, Actividades Culturales y Deportivas, Actividades de Ciencia y Tecnología.

**NOTA:** Como parte de tu formación académica es requisito de titulación acreditar 8 módulos de un idioma extranjero.



Institución certificada bajo la norma de calidad ISO 9001:2015 Alcance: Difusión de la oferta educativa, admisión e inscripción, reinscripción, enseñanza-aprendizaje, titulación, seguimiento de egresados, educación continua



/tesoem



/tesoemhd



@tesoem

Conoce el proceso de admisión.



Proceso de Admisión

# INSCRIPCIONES ABIERTAS

Página web: <http://tesoem.edomex.gob.mx>

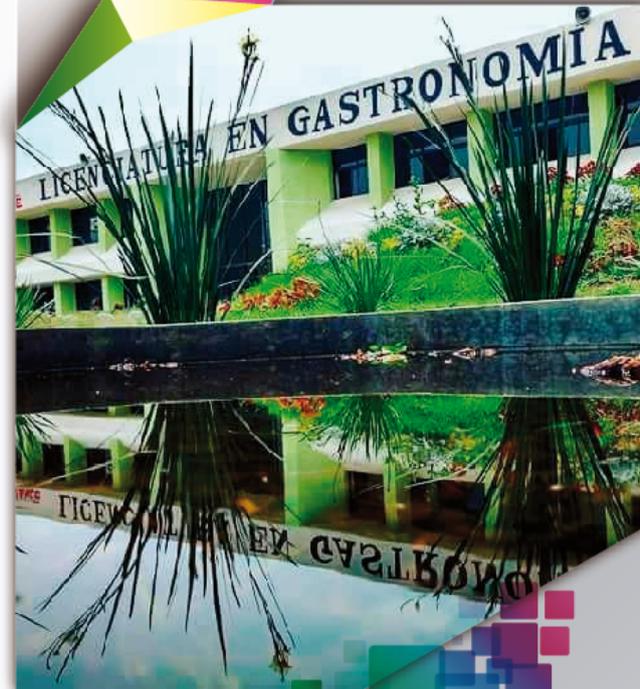
¿Cómo llegar?



**TES O E M**  
TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES  
ORIENTE DEL ESTADO DE MÉXICO

Tecnológico de Estudios Superiores del Oriente del Estado de México

“Tecnología y Cultura para el Progreso”



GASTRONOMÍA  
TES O E M

# Licenciatura en Gastronomía



Tel: (01 55) 59863497.

Departamento de Vinculación y Difusión. Extensión: 108 y 102.  
Jefatura de la División de Gastronomía. Extensión: 144 y 145.

Paraje San Isidro Sin Número, Colonia Barrio de Tecamachalco, La Paz,  
C.P. 56400, Estado de México.  
[www.tesoem.edu.mx](http://www.tesoem.edu.mx)



Comprender el comportamiento físico-químico de los alimentos para mejorar la elaboración, conservación y presentación.

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.

Integrar, organizar, planear y administrar su propio negocio.

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.

Diferenciar el origen y procedimientos de elaboración de las principales bebidas alcohólicas y no alcohólicas.



Conoce Más

### Objetivo:

Formar integralmente profesionales de la Gastronomía, líderes, creativos, con ética, responsabilidad social, vocación de servicio y visión estratégica; 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 ingreso:

Aspirantes con promedio de 8.5 de Nivel Medio Superior. Con Aptitud y Actitud de Servicio.

### Perfil de egreso:

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 en empresas que prestan servicios, compran, transforman y venden alimentos y bebidas



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.

### Campo laboral:

Cruceros Marítimos, Restaurantes, Hoteles, Revistas, Docencia, Reposterías, Panaderías, Hoteles Resort, Banqueteras, Radiodifusoras, Programas de Televisión, Crítica e Investigación Culinaria, Museos, Negocios Propios, Comedores Industriales, Cocina del aire, Cocinas Presidenciales, etc.