

CRECE CON NOSOTROS

- > Intercambios al extranjero
- > Eventos académicos
- > Becas
- > Bolsa de trabajo
- > Idiomas: Inglés y Francés



PROCESO DE
ADMISIÓN

ACTIVIDADES CULTURALES Y DEPORTIVAS



Futbol Americano



Futbol Soccer



Taekwondo



Voleibol



Ajedrez



Danza



Música

CONTÁCTANOS:

Tel: (01 55) 59863497

www.tesoem.edomex.gov.mx

correo: gastronomia@tesoem.edu.mx

Dirección:

Paraje San Isidro s/n, Barrio de
Tecamachalco, La Paz, Estado de México,
C.P. 56400.

Redes Sociales:



@TESOEMOficial

@tesoem

@tesoem

*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

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES
ORIENTE DEL ESTADO DE MÉXICO



Licenciatura en Gastronomía



ATRIBUTOS DE EGRESO

El/La **Licenciado/a en Gastronomía** está capacitado para brindar servicios de alimentos y bebidas, mediante las estrategias culinarias apropiadas, además de ello, se dedica al estudio de los factores sociales, culturales y económicos de manera nacional e internacional, para proponer la creación de nuevos platillos.



PLAN DE ESTUDIOS

SEMESTRE 1

- Microbiología de alimentos
- Física en gastronomía
- Introducción a la gastronomía
- Fundamentos de investigación
- Matemáticas para gastronomía
- Software de aplicación ejecutivo

SEMESTRE 2

- 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 3

- Química y conservación de los alimentos
- Costos y manejo de almacenes
- Cocina mexicana
- Probabilidad y estadística
- Gestión

SEMESTRE 4

- Tecnología de frutas, hortalizas y confitería
- Enología y vitivinicultura
- Panadería
- Economía empresarial
- Finanzas de las organizaciones
- El emprendedor y la innovación

SEMESTRE 5

- Marco Legal de las Organizaciones
- Coctelera
- Introducción a la repostería
- Investigación de operaciones
- Calidad aplicada a la gestión empresarial
- Protocolo de seguridad

SEMESTRE 6

- Taller de investigación I
- Nutrición y dietética
- Cocina internacional I
- Gestión estratégica

SEMESTRE 7

- Taller de investigación II
- Cocina internacional II
- Escultura en Hielo y Mukimono
- Desarrollo sustentable
- Estancia técnica nacional
- Servicio social

SEMESTRE 8

- Formulación y evaluación de proyectos
- Estancia técnica internacional
- Cocina experimental
- Dirección de establecimientos y

SEMESTRE 9

- Residencia profesional
- Especialidad en Hospitalidad en Alimentos y Bebidas de Vanguardia

CAMPO LABORAL

- > Cruceros Marítimos
- > Restaurantes
- > Hoteles
- > Revistas
- > Docencia
- > Panaderías
- > Hoteles Resort
- > Banqueteras
- > Radiodifusoras
- > Programas de Televisión
- > Crítica e Investigación Culinaria
- > Museos
- > Negocios Propios
- > Comenedores Industriales
- > Salud-nutrición
- > Embajadores de Marcas
- > Cocina del aire