

Gestión y Operación de Servicios Gastronómicos



¿QUÉ HACE

UN LICENCIADO EN GESTIÓN Y OPERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS?

Es una persona visionaria que **cuenta con bases administrativas, contables y legales** que le ayudarán a la toma de decisiones **para desarrollarse en puestos gerenciales en todo tipo de establecimientos, servicios o instituciones alimentarias**, contando además con habilidades culinarias para la creación de diversos platillos mediante una visión creativa, humanística e innovadora en el ámbito gastronómico y empresarial.

¿CUÁL ES EL CAMPO DE TRABAJO DE UN LICENCIADO EN GESTIÓN Y OPERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS?

GESTIÓN

- Administración de establecimientos, servicios e instituciones alimentarias.
- Dirección, control y supervisión estratégica de equipos de trabajo relacionados con el ámbito gastronómico y de servicio.
- Asesoría e implementación de programas de manejo higiénico de alimentos.
- Administración del departamento de compras y almacenes llevando el control de inventarios.
- Diseño y optimización de áreas de producción y servicio de establecimientos de alimentos y bebidas .

OPERACIÓN

- Coordinación y logística de eventos
- Capacitación en áreas operativas
- Asesoría en imagen del establecimiento

ACTIVIDADES CULINARIAS

- Jefe de cocina
- Planeación y diseño de menús
- Sommelier (*sugerir vinos y destilados*)
- Asesor de conceptos gastronómicos

¿POR QUÉ ESTUDIAR GESTIÓN Y OPERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS

EN LA UNIVERSIDAD LA SALLE BAJÍO?

- **Te formarás bajo una estructura teórica** bien fundamentada y con el acompañamiento de la práctica profesional que fomenta la actitud de servicio, reforzando la creatividad y el compromiso social que caracterizan a nuestra Universidad.
- **Durante la formación profesional** se realizan prácticas profesionales dentro y fuera de la Escuela, con instituciones y empresas de prestigio y de vanguardia.

- **Contamos con una Unidad de Prácticas de Gastronomía**, que consta de dos laboratorios de alimentos con cinco estaciones para cocina caliente.
- **Tenemos convenios** con una gran variedad de hoteles en destinos de playa o ciudades con orientación turística, restaurantes, banqueteras, bares, hospitales, comedores industriales y spas, para realizar las prácticas profesionales.
- **Podrás ir de Intercambio Académico**, nacional o internacional, pues contamos con una amplia lista de Universidades en convenio, lo que te proporcionará una experiencia inolvidable durante tu carrera.

¿QUÉ MATERIAS SE CURSAN EN LA CARRERA?

Con reconocimiento de Validez Oficial de Estudios conforme al acuerdo No. 20121834, con fecha 14 de septiembre de 2012, ante la Secretaría de Educación Pública.

PRIMER SEMESTRE

Introducción a la Cultura Gastronómica
Técnicas Culinarias Base
Identificación de Productos
Panadería
Nutrición
Química de Alimentos
Contabilidad de Alimentos y Bebidas
Terminología Culinaria Francesa
Contexto Mundial y Nacional

SEGUNDO SEMESTRE

Historia de la Cocina Mexicana
Cocina Mexicana I
Técnicas Culinarias Intermedias
Repostería I
Manejo Higiénico
Costos de Alimentos y Bebidas
Terminología Culinaria Internacional
Antropología Filosófica

TERCER SEMESTRE

Cocina Mexicana II
Cocina Europea
Repostería II
Mixología
Servicio de Alimentos y Bebidas
Microbiología de Alimentos
El Humanismo
Optativa de Lengua Extranjera I

CUARTO SEMESTRE

Cocina Mexicana Contemporánea
Cocina Oriental y Americana
Alta Repostería
Vitivinicultura
Planeación y Organización de Eventos
Conservación de Alimentos
Religión, Cultura y Trascendencia
Optativa de Lengua Extranjera II

QUINTO SEMESTRE

Nuevas Tendencias Gastronómicas
Dulces y Confeitería Mexicana
Procesos de Calidad
Fundamentos y Procesos Administrativos
Matemáticas Financieras
Presupuestos
El Mundo desde la Perspectiva Cristiana
Optativa de Lengua Extranjera III



SEXTO SEMESTRE

Arte Mukimono y Escultura
Bebidas y Destilados Mexicanos
Distribución y Diseño de Áreas Operativas
Estructuras Administrativas para el Servicio de Alimentos y Bebidas
Mercadotecnia Gastronómica
Compras y Almacén
Introducción al Derecho
La Comunidad Cristiana en la Posmodernidad
Optativa de Lengua Extranjera IV

SÉPTIMO SEMESTRE

Estilismo y Fotografía Gastronómica
Administración y Capacitación del Capital Humano
Promoción de Ventas
Derecho Laboral
Comunicación Profesional
Ciudadanía y Responsabilidad Social

OCTAVO SEMESTRE

Desarrollo y Comunicación Organizacional
Plan de Negocios para la Pequeña y Mediana Empresa
Seminario de Proyecto Integrador
Ética
Estadía Profesional

*Estos planes de estudio pueden ser modificados de acuerdo al ajuste curricular de la propia Universidad.

¿QUÉ HABILIDADES, ACTITUDES Y VALORES DEBES POSEER COMO ASPIRANTE A ESTA CARRERA?

HABILIDADES:

Trabajo en equipo, trabajo bajo presión, comunicación y resolución de conflictos, creatividad, destreza manual, observación y análisis, habilidad espacial, habilidades sensoriales.

ACTITUDES Y VALORES:

Servicio, compañerismo, respeto, responsabilidad, honestidad, compromiso, humildad, lealtad.



Sigue el código QR para visitar
nuestro canal de youtube
y ver el video del programa.

CENTROS DE APOYO

- Centro de Cómputo con más de 110 equipos a disposición de nuestros alumnos.
- Biblioteca con más de 15 mil volúmenes de consulta especializada y de esparcimiento.
- Centro de Lenguas que imparte los idiomas de inglés, francés, italiano.
- Clínicas, Talleres y Laboratorios especializados para el desarrollo de tus prácticas.
- Contamos con equipamiento y recursos audiovisuales en nuestras aulas, necesarios para que tomes clases de manera interactiva.
- Todas las áreas comunes al aire libre cuentan con red inalámbrica de internet

DURACIÓN DE LA CARRERA: Ocho semestres

HORARIOS Y TURNOS EN LOS QUE SE OFRECE:

Matutino de 1º a 4º semestre de 7:00 a 14:00 h

Verpertino de 5º a 8º semestre de 13:00 a 18:00 h

CAMPUS EN LOS QUE SE IMPARTE: Campestre y Salamanca

CAMPUS SALAMANCA

FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES

Av. Universidad No. 522, Col. San Juan de Razos, Salamanca, Gto. México
Tel. (464) 647 43 68 al 72, ext. 7440 • salamanca@lasallebajio.edu.mx

WhatsApp Felinobot Admisiones: 477 406 7343

¿Te gustaría conocer las instalaciones del Campus y despejar dudas?

Visítanos en nuestra página:

www.lasallebajio.edu.mx y solicita tu Visita La Salle.

