



Licenciatura en Gastronomía y Turismo

Modalidad Escolar



RVOE SEP 20171866 13/12/2017



Educar para ser

Duración: 3 años (6 semestres)



OBJETIVO DE LA LICENCIATURA

Formar licenciados en **gastronomía y turismo** con conocimientos de la cultura gastronómica nacional e internacional, turismo, administración en sus fases de: planeación, organización, dirección y control; el marco normativo aplicable a la industria gastronómica y turística. Así mismo, el desarrollo de habilidades para la expresión oral y escrita en los idiomas inglés y francés, a fin de que se destaquen como profesionistas líderes emprendedores con estándares de calidad en la investigación, el análisis y la discusión de tópicos históricos, contemporáneos y vanguardistas, con lo que contribuirán en la difusión de la Gastronomía nacional e internacional y atenderán problemáticas existentes en la actividad turística del país.

REQUISITOS DE INGRESO

- Acta de Nacimiento
- Certificado de Bachillerato
(*Si es SEV, Legalizado por Gobernación*)
- Constancia de Estudios
- CURP
- Certificado Médico
- Comprobante de Domicilio (*INE*)
- 6 Fotografías Tamaño Infantil
(*Blanco y Negro o Color*)
- Solicitud de Inscripción
- Arancel de Inscripción
(*Entregar Original y 3 Copias*)

PLAN DE ESTUDIOS



Primer semestre

- Manejo Higiénico en Alimentos y Bebidas
- Bases Culinarias
- Administración Empresarial
- Psicología de la Industria Turística
- Comunicación Eficaz en las Organizaciones
- Marco Histórico de la Gastronomía y del Turismo
- Inglés I

Segundo semestre

- Métodos y Técnicas de Cocción
- Coctelería y Destilados
- Panadería
- Ecoturismo y Medio Ambiente
- Servicio en Hoteles y Moteles
- Fundamentos de Contabilidad
- Inglés II

Tercer semestre

- Repostería
- Nutrición
- Identidad Regional
- Transportación Aérea, Terrestre y Marítima
- Habilidades Directivas y Liderazgo Empresarial
- Ética Profesional, Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible
- Inglés III

Cuarto semestre

- Cocina Mexicana
- Viticultura y Enología
- Mercadotecnia de Relaciones y Ventas
- Relaciones Públicas
- Emprendedores y Plan de Negocios
- Manejo de Costos y Presupuestos
- Inglés IV

Quinto semestre

- Alta Cocina Mexicana Fusión
- Cocina Internacional
- Agencia de Viajes
- Diseño de Menú y Buffet
- Creatividad en el Servicio
- Marco Legal Gastronómico y Turístico
- Francés I

Sexto semestre

- Alta Cocina Internacional
- Charcutería
- Diseño de Espacios
- Organización de Congresos y Convenciones
- Gestión de la Calidad y Excelencia
- Seminario de Investigación
- Francés II

PERFIL DE INGRESO

- Pensamiento analítico, crítico y sintético
- Capacidad inventiva y de comunicación
- Liderazgo, adaptación y espíritu conciliador y de colaboración.
- Conocimientos generales de contabilidad, derecho, administración y finanzas.

PERFIL DE EGRESO

- Desarrollar técnicas y métodos de procesamiento de: carnes, aves, pescados y mariscos para su elaboración, almacenamiento y consumo.
- Clasificar servicios turísticos, de alojamiento, servicios de hospitalidad, transporte, alimentos y bebidas.
- Ejecutar principios básicos de administración, mercadotecnia y relaciones públicas acorde a la gastronomía y turismo.
- Analizar y sistematizar técnicas de promoción de productos o empresas relacionados con el sector gastronómico o turístico.

SERVICIOS GENERALES

- Plataforma Académica
- Biblioteca
- Área Deportiva
- Auditorio
- Aulas Multimedia
- Aulas Climatizadas
- Laboratorios de Cómputo

POR LICENCIATURA

Lic. en Gastronomía y Turismo:

- Laboratorio de Alimentos
- Laboratorio de Bebidas
- Laboratorio de Hotelería



Calle Miguel Lerdo de Tejada No. 599,
entre Av. Nicolás Bravo y Av. Miguel Hidalgo,
Col. Centro, Veracruz, Ver.



Av. Nicolás Bravo No. 400 entre Calle Miguel
Lerdo de Tejada y Calle Manuel Gutiérrez
Zamora, Col. Centro, Veracruz, Ver.



informes@universidadjeanpiaget.com



(229) 931-63-63 (229) 934-40-50



Universidad Jean Piaget



www.universidadjeanpiaget.com



[universidadjeanpiaget](https://www.instagram.com/universidadjeanpiaget)