

# 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 de departamentos de compras y almacenes llevando el control de inventarios y costos.
- 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 DE 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 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 9 y 13 estaciones respectivamente, laboratorio de panificación y repostería con capacidad para nueve estaciones de trabajo, aula demostrativa con equipo de vanguardia, área de recepción de insumos y almacenes de producto seco y refrigerado, tres salones de usos múltiples y una cocina de apoyo para servicio de coffee breaks, salón comedor con terraza, que cuenta con capacidad para 230 comensales, para las prácticas de servicio, barman y sommelier.
- **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 viajar de Intercambio Académico** nacional o internacional, ya que contamos con una amplia lista de Universidades en convenio, lo que te proporcionará una experiencia inolvidable en tu carrera.

## ¿QUÉ MATERIAS SE CURSAN EN LA CARRERA?

### 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

Con reconocimiento de Validez Oficial de Estudios conforme al acuerdo No. 20120164, con fecha 26 de abril de 2012, ante la Secretaría de Educación Pública.

## 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 Confitería 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 600 equipos a disposición de nuestros alumnos.
- Centro de Lenguas que imparte los idiomas de inglés, francés e italiano.
- Biblioteca con más de 110 mil volúmenes de consulta especializada y de esparcimiento.
- Clínicas, Talleres y Laboratorios 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:

1º a 4º semestre de 14:00 a 21:00 h

5º a 8º semestre de 7:00 a 14:00 h

**CAMPUS EN LOS QUE SE IMPARTE:** Campestre y Salamanca

## CAMPUS CAMPESTRE

### FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

Av. Universidad 602, Col. Lomas del Campestre, León, Gto. México

Tel. 477) 710 85 74

c\_turismo@delasalle.edu.mx • informes@delasalle.edu.mx

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

*Visítanos en nuestra página:*

*[www.delasalle.edu.mx](http://www.delasalle.edu.mx) y solicita tu Visita De La Salle.*

