



UNIVERSIDAD
TOMINAGA NAKAMOTO

LICENCIATURA EN:

GASTRONOMÍA

RVOE-20110077 de fecha marzo 2011. Incorporada a la SEP Modalidad Escolarizada

OBJETIVO

En la Universidad Tominaga Nakamoto tenemos el compromiso y la responsabilidad de formar profesionistas con un enfoque teórico, técnico y práctico que les permita desempeñarse con seguridad y éxito dentro de la industria de la gastronomía.

AL EGRESAR

Podrás crear recetas innovadoras de alimentos y bebidas para la industria gastronómica nacional e internacional.

Organizar y administrar áreas gastronómicas en restaurantes comerciales, empresas turísticas, de salud e industriales, llegando a hacer su propia empresa restaurantera. Crear y diseñar arte culinario utilizando los estándares de nutrición nacional e internacional.

ADMISIÓN

- Original y Copia del Certificado de Preparatoria.
- Original y Copia de Acta de Nacimiento.
- Copia de pago de Inscripción.
- Copia de CURP.
- Copia de Identificación Oficial (INE o Pasaporte).
- Copia de Comprobante de Domicilio actual.
- 6 Fotografías Tamaño Infantil blanco y negro.
- 6 Fotografías tamaño infantil a color.
- Todas las fotos deben ser:
De estudio, papel mate, fondo blanco.

PLAN DE ESTUDIOS

1ER CUATRIMESTRE

Historia de la Gastronomía
Microbiología de Alimentos
Metodología de la Investigación
Seguridad e Higiene de Alimentos
Bases Culinarias

2DO CUATRIMESTRE

Turismo y Gastronomía
Contabilidad
Servicios de Calidad
Cocina Mexicana I
Bases Culinarias II

3ER CUATRIMESTRE

Conservación de Alimentos
Introducción a la Administración
Productos Gastronómicos
Cocina Mexicana II
Bases Culinarias III

4TO CUATRIMESTRE

Nutrición Gastronómica I
Administración de Empresas
Gastronómicas
Costos de Alimentos y Bebidas
Panadería
Cocina Mexicana III

5TO CUATRIMESTRE

Vitivinicultura y Enología
Mantenimiento de Cocinas
Técnicas de Cocción de Carnes
Cocina Internacional I
Preparación de Bebidas y Coctelerías

6TO CUATRIMESTRE

Mercadotecnia
Planeación de Menús
Repostería I
Cocina Internacional II
Técnicas de Cocción de Mariscos y Pescados

7MO CUATRIMESTRE

Administración de Recursos Humanos
Repostería II
Compras y Almacén
Cocina Vegetariana
Cocina Contemporánea

8VO CUATRIMESTRE

Chocolatería
Prácticas Profesionales I
Organización de Banquetes
Innovaciones Gastronómicas
Alimentos Fríos

9NO CUATRIMESTRE

Presupuestos
Prácticas Profesionales II
Seminario de Tesis
Emprendedores de Empresas
Gastronómicas
Organización de Servicios



www.utominaga.edu.mx



Universidad Tominaga Nakamoto



@UniTominaga



admisión@utominaga.edu.mx



5359 3359 / 55 6251 3455