



LICENCIATURA
EN GASTRONOMÍA



Queremos que
seas todo lo
que has
soñado

ITSON
UNIVERSIDAD

En el ITSON queremos que seas todo lo que has soñado

Que estudies, que practiques deporte, que explores todas las formas en que la cultura se puede expresar ¡pinta, baila, canta! queremos que viajes y estudies de intercambio becado por nosotros en otras universidades del país y del extranjero, que hagas amistades con tus nuevos compañeros y tus profesores, que realices investigación que ayude al crecimiento del país, que emprendas tu propia empresa, que aprendas idiomas, que recibas tutoría y atención personalizada cuando lo necesites... para que así seas todo lo que puedes ser y trasciendas en tu vida.

Con nosotros puedes hacer todo esto, ¡y más!

¿POR QUÉ ESTUDIAR

EN EL ITSON?

1 Los planes de estudio están basados en estudios de pertinencia exhaustivos realizados por agencias externas, complementados con el trabajo serio y riguroso del personal académico del **ITSON**.

2 Incluimos un **programa de formación general** que comprende competencias transversales a través de todo el **plan de estudios**.

3 Tenemos diversos **planes de becas y oportunidades de intercambio** académico nacional y en el extranjero.

4 El programa de **inglés universitario** te garantiza el **egreso con un nivel suficiente** para desenvolverte en situaciones de la vida diaria y de la profesión.

5 Tendrás **acompañamiento** a través de nuestro **programa de tutorías**.

6 La **vida cultural te permite desarrollarte** a través de talleres, grupos y festivales artísticos.

7 En el **deporte** contamos con la **gama más amplia de disciplinas** de la región.

Además tenemos las mejores instalaciones académicas, tecnológicas, deportivas y culturales.

Si requieres mayor información acerca de la oferta académica o el proceso de admisión, **te invitamos a que visites el sitio web:**

Oferta



Admisiones





OBJETIVO DEL PROGRAMA:

Formar profesionistas íntegros capaces de gestionar empresas de restauración especializados en técnicas vanguardistas internacionales y regionales, a través de la potencialización de las riquezas gastronómicas del entorno, contribuyendo a satisfacer las necesidades del sector restaurantero generando un impacto en la sustentabilidad de la comunidad.

EL EGRESADO SERÁ CAPAZ DE:

Administrar establecimientos del ramo considerando las tendencias del mercado, preparar alimentos y bebidas de forma tradicional e innovadora con altos estándares de calidad, a través del diseño de productos y servicios gastronómicos, aplicando las técnicas de alta cocina basándose en la ética y profesionalismo.

ÁREAS DE DESEMPEÑO:

- Prestación de servicios gastronómicos independientes.
- Emprendimiento.
- Organización de eventos: congresos y convenciones.
- Capacitación.
- Sector Salud.
- Estar inserto en el sector gastronómico público y privado.
- Sector educativo.

LUGARES DE DESEMPEÑO:

- Hoteles: áreas de alimentos y bebidas.
- Cafeterías. Restaurantes Comedores Industriales.
- Instituciones de educación superior. Centros de consultoría. En la creación de su empresa dedicada al sector gastronómico.
- Banquetes y empresas organizadoras de eventos gastronómicos.
- Docente.

TABLA DE MATERIAS

1 Emprendimiento
Taller de Técnicas Culinarias I
Historia de la Gastronomía Nacional
Responsabilidad Social en el Sector Gastronómico
Matemáticas para los Negocios
Principios Básicos de la Administración
Estándares de Seguridad e Higiene

3 Solución de Problemas
Calidad en los Servicios Gastronómicos
Marketing
Recursos Humanos I
Panadería 1
Legislación Gastronómica
Ética Profesional

5 Optativa de FG I
Innovación Gastronómica
Recursos Culinarios Regionales
Dirección Estratégica
Ingeniería del Menú
Cocina Internacional
Inglés Universitario B1 II

7 Proyectos Gastronómicos
Certificaciones Nacionales e Internacionales
Software Restaurantero
Organización de Eventos de Alimentos y Bebidas
Enología
Optativa I
Tendencias Culinarias

2 Comunicación Efectiva
Taller de Técnicas Culinarias II
Historia de la Gastronomía Internacional
Gastronomía Sustentable
Estadística
Legislación de Servicios de Alimentos y Bebidas
Nutrición

4 Tópico de FG (Atención a la Diversidad Cultural)
Estrategias de Control de Auditoría del Servicio
Plan de Marketing
Recursos Humanos II
Costos de Servicios
Introducción a las Finanzas
Inglés Universitario B1 I

6 Optativa FG II
Taller de Técnicas Culinarias Innovadoras
Operación de Establecimientos Gastronómicos
Planeación Estratégica Mercadológica
Formación Empresarial
Gastronomía Regional
Inglés Universitario B1 III

8 Práctica Profesional I
Práctica Profesional II
Evaluación de Proyectos Gastronómicos
Desarrollo Gastronómico Comunitario Étnico
Metodología de Investigación Comunitaria
Optativa II
Seminario de Tesis

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE SONORA

¡SOLICITA TU BECA!

<https://itson.mx/becas>

Si tienes deseos de estudiar,
pero necesitas apoyo
económico para hacerlo, en el
ITSON contamos con la **beca**
“Moisés Vázquez Gudiño” para
estudiantes de nuevo ingreso a
programas de Licenciatura y
Profesional Asociado, la cual
brinda **un apoyo económico de**
\$3,000 al semestre por los dos
primeros semestres.



OBREGÓN CENTRO

5 de Febrero 818 sur
Colonia Centro
Ciudad Obregón,
Sonora.

OBREGÓN NÁINARI

Antonio Caso s/n
Colonia Villa ITSON
Ciudad Obregón,
Sonora.

NAVOJOA

Aguascalientes
y Ramón Corona,
Colonia ITSON
Navojoa, Sonora.

GUAYMAS

Carretera al
Aeropuerto, km. 3
Guaymas, Sonora.

EMPALME

Boulevard
Independencia
entre calle 6 y 25
Empalme, Sonora.

Trasciende los límites, estudia en el ITSON.

www.itson.mx/LG