



Plan de Estudios



Mapa Curricular y especialidad
Especialidad: Gestión para la administración sustentable en la producción de alimentos

Primer Semestre

- Microbiología de los Alimentos (5).
- Fundamentos de Turismo (4).
- Introducción a la Gastronomía (6).
- Fundamentos de Investigación (4).
- Matemáticas para Gastronomía (4).
- Software para Aplicación Ejecutivo (5).
- complementaria 1 (1)

Segundo Semestre

- Higiene en el Manejo de Alimentos y Bebidas (4).
- Cultura y Patrimonio Gastronómico Nacional e Internacional (5).
- Bases Culinarias (6).
- Física en Gastronomía (4).
- Fundamentos en Gestión Empresarial (5).
- Taller de Ética (4).
- Complementaria 2 (1)

Tercer Semestre

- Química y Conservación de los Alimentos (5).
- Costos y Manejo de los Almacenes (5).
- Cocina Mexicana (6).
- Probabilidad y Estadística (4).
- Gestión del Capital Humano (6).
- Protocolo de Seguridad (3).
- Complementaria 3 (1)

Cuarto Semestre

- Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitería (6).
- Enología y Vitivinicultura (4).
- Panadería (6).
- Introducción a la Repostería (6).
- Finanzas de las Organizaciones (5).
- Desarrollo Sustentable (5)
- Complementaria 4 (1)

Quinto Semestre

- El Emprendedor y la Innovación (5).
- Coctelería (4).
- Escultura en Hielo y Mukimono (5).
- Economía Empresarial (5).
- Calidad Aplicada a la Gestión Empresarial (5).
- Cocina Internacional I (6).
- Complementaria 5 (1)

Sexto Semestre

- Taller de Investigación I (4).
- Nutrición y Dietética (4).
- Cocina Internacional II (6).
- Mercadotecnia (5).
- Gestión Estratégica (5).
- Estancia Técnica (Nacional) (4).
- Servicio social (10)

Séptimo Semestre

- Taller de Investigación II (4).
- Banquetes (4).
- Cocina Experimental (5).
- Investigación de Operaciones (5).
- Marco Legal de las Organizaciones (4).
- Estancia Técnica (Internacional) (4).
- Dirección de Establecimientos de alimentos y Bebidas (4).

Octavo Semestre

- Formulación y Evaluación de Proyectos (5).
- Creatividad e innovación gastronómica (6)
- Gastronomía sustentable (6)
- Marketing gastronómico (4).
- Evaluación sensorial (5)
- Proceso económico administrativo en negocios de alimentos y bebidas (4)

Noveno Semestre

- Residencias Profesionales (10).

Mayores Informes:

CARRETERA TENANGO – LA MARQUESA
KM. 22, C.P. 52650. SANTIAGO
TIANGUISTENCO, ESTADO DE MEXICO

☎ Teléfono: (713) 1350900
Ext. 150 a 154

 @TEST.Edomex



Link de Inscripción

<http://187.217.183.153/>



TES 
TIANGUISTENCO

Gastronomía



TECNOLÓGICO
NACIONAL DE MEXICO



OBJETIVO GENERAL

Formar integralmente profesionales de la gastronomía, con una visión de liderazgo, creatividad, sustentabilidad e innovación, que atiendan las necesidades pertinentes de su entorno social.

¿Por qué estudiar Gastronomía?

- Es una carrera creativa que te permite experimentar
- Serás un experto del giro de alimentos y bebidas
- Desarrollarás creatividad y capacidad de innovación
- Tiene un amplio campo laboral
- Incrementarás tu empleabilidad y capacidad de liderazgo
- Podrás trabajar en el extranjero
- Contarás con múltiples áreas de especialización culinarias
- Tendrás la formación necesaria para emprender
- Te permite crear una amplia red de contactos

PERFIL DE INGRESO

De acuerdo con el programa educativo, el aspirante deberá contar con los siguientes requisitos:

Conocimientos

- Bases de metodología de la investigación
- Historia y geografía de México
- Matemáticas básicas
- Principios de cultura general
- Inglés básico

Actitudes y Aptitudes

- Vocación de servicio
- Trabajo en equipo
- Capacidad de observación
- Facilidad de comunicación
- Actitud emprendedora y proactiva
- Apertura al cambio
- Apreciación de la cultura Gastronómica Mexicana



PERFIL DE EGRESO

- El profesionista mostrará excelencia académica y operativa en las industrias de alimentos, bebidas resaltando lo siguiente

1. Selecciona y prepara una gran variedad de platillos, aplicando las diferentes técnicas culinarias, en todos los ámbitos relacionados.
2. Aplica habilidades y conocimientos de gestión como director en establecimientos de alimentos y bebidas.
3. Enseña e investiga temas de interés y relevancia gastronómica como docente.
4. Promueve la seguridad, conservación e inocuidad en los alimentos como consultor.
5. Emplea las tecnologías de la información y la comunicación en el ejercicio de su profesión.
6. Emprende y desarrolla negocios del ámbito gastronómico.
7. Emplea estrategias de innovación en laboratorios de investigación alimentaria para la mejora de productos y servicios.
8. Diseña y edita material didáctico culinario; libros, artículos y revistas impulsando así la promoción y divulgación de la gastronomía

GASTRONOMÍA



¿Cuál es su campo laboral?

- Consulados y Embajadas
- Banqueteras, Hoteles y Restaurantes
- Comedores industriales
- Cruceros
- Chef Ejecutivo
- Director de Alimentos y Bebidas
- Consultor de alimentos y bebidas

O bien puedes ser dueño un negocio de alimentos y bebidas

¿Por qué estudiar en el TEST?

- Te ofrecemos un proceso educativo certificado bajo la NOM ISO 9001-2015 y 14001-2015
- Contamos con programa de educación Dual para que fortalezcas tus competencias laborales.
- Contamos con acceso a múltiples becas como: manutención, excelencia académica, zonas marginadas.
- Contamos con programa de prácticas profesionales a partir de 3er semestre
- Contamos con convenios con Sociedad Mexicana de Gastronomía para la movilidad internacional y con Amestur para desarrollo de investigación en gastronomía (LOGOS)



AMESTUR
Asociación Mexicana de Estudios de Gastronomía
del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente

