

# REQUISITOS DE INGRESO

Para ser alumno de la carrera de Técnico Superior Universitario en Gastronomía de la Unidad Académica Multidisciplinaria Zona Huasteca se requiere:

a) Haber cursado íntegramente un Bachillerato de dos o tres años.

b) Aprobar el proceso de admisión que consiste en presentar:

- I. Examen Psicométrico
- II. Examen de Salud
- III. Examen de Conocimientos



## UASLP

Universidad Autónoma  
de San Luis Potosí

### INFORMES

Romualdo del Campo

No. 501

Fracc. Rafael Curiel

C.P. 79060

Cd. Valles, S.L.P. México.

### TELÉFONOS

(481) 106 0039

381 23 48

381 23 49

ext. 130

### CONTACTO

Facebook.: [tsug.uaslp](https://www.facebook.com/tsug.uaslp)

Correos de contacto:

[tsug@uzh.uaslp.mx](mailto:tsug@uzh.uaslp.mx)

[jasselin.cardenas@uaslp.mx](mailto:jasselin.cardenas@uaslp.mx)

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN  
GASTRONOMÍA

TSUG • FEPZH • UASLP



# ¿QUÉ ES Y QUÉ HACE?

## Titulo de Técnico Superior Universitario en Gastronomía.

# PLAN DE MATERIAS

# 5 SEMESTRES

El objetivo general del Programa Educativo de Técnico Superior Universitario en Gastronomía es formar profesionales técnicos en gastronomía con un amplio compromiso personal y social, un sentido de responsabilidad y valores, siempre en búsqueda del crecimiento constante y la calidad total que les permitirá ser competitivos en el desempeño de sus actividades tanto en el ámbito regional, nacional e internacional, con los conocimientos prácticos pertinentes, tanto para la producción como la operación y servicio de cualquier negocio perteneciente al sector de la industria de alimentos y bebidas.

### 1 Semestre

Contabilidad  
Habilidades De Comunicación  
Higiene Y Seguridad  
Bases Culinarias  
Ética, Medio Ambiente Sociedad  
Historia Social De La Gastronomía  
Inglés 1

### 2 Semestre

Administración  
Nutrición Y Dietética  
Operación Y Servicio En Empresas De A Y B  
Cocina Mexicana  
Cocina Internacional I  
Informática  
Inglés 2

### 3 Semestre

Servicio Y Operación De Catering  
Análisis Y Control De Costos De Alimentos Y Bebidas  
Operación De Bares Y Coctelería  
Manejo De Masas En La Repostería  
Cocina Internacional II  
Gestión De La Calidad En El Servicio  
Inglés 3

### 4 Semestre

Conservación de los alimentos  
Cultura del Vino  
Desarrollo Emprendedor  
Repostería  
Cocina Internacional III  
Planeación, Diseño y Comercialización del Concepto  
Inglés Técnico

### 5 Semestre

Francés  
Diseño y Planeación de Menú  
Seminario de Integración  
Decoración de Pasteleros y Chocolatería  
Cocina de Especialidades  
Materia electiva: Cocina Molecular, Cocina de Autor, Cocina Tradicional del Estado de San Luis Potosí, Arte y Decoración

## CAMPO DE TRABAJO:

- Restaurantes independientes, cadenas, concesiones o franquicias de alimentos.
- Cafeterías y Bares.
- Comedores industriales.
- Hoteles, Cruceros, Complejos turísticos.
- Hospitales.
- Centros educativos
- Salones de fiestas y eventos.
- Clubes sociales y deportivos.
- Centros recreativos y turísticos
  - Catering.
- Cualquier otro organismo público y/o privado involucrado con el área de alimentos y bebidas.
- Empezando su propio negocio.

## EL TSUG INTEGRA

Todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de alimentos y bebidas. Así como también el diseño y aplicación de ofertas gastronómicas y desarrollo de actividades de servicio; mismas que incluyen la confección de un menú o carta; planificar las necesidades de mercancías; preparar todo tipo de elaboraciones básicas y platos elementales; elaborar productos de pastelería y repostería; desarrollando las operaciones de servicio. Un aspecto fundamental es la conformación de un proyecto emprendedor, así como la preparación y conocimiento de los productos que se incluyen en la elaboración y semi-elaboración de los platos representativos de la cocina regional, nacional, internacional, contemplando la cocina creativa, de tendencia o bien, la cocina de autor.