



Centro de Estudios Superiores de San Ángel
Campus Norte - Estado de México

¿Quieres ser el dueño de tu propio
restaurante o negocio de banquetes?



Licenciatura en Gestión de
NEGOCIOS GASTRONÓMICOS



PORQUE TUS SUEÑOS
TAMBIÉN SE PREPARAN®

Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos

Si...

- Tienes espíritu emprendedor y buscas ser dueño de tu negocio
- Te apasiona la operación de negocios y el desarrollo de proyectos
- Te interesa conjugar la creatividad con las técnicas culinarias y la administración
- Eres perfeccionista y cuidadoso con los detalles
- Eres inquieto y te gustan los retos

¿Sabías qué?

La industria restaurantera en México tiene un valor de alrededor de 250,000 millones de pesos y genera el 13% del PIB turístico en el país. Es la primera rama económica en el autoempleo y genera 7 de cada 10 empleos del sector turístico.

-Fuente: CANIRAC

CAMPO LABORAL

- Dueño de tu propia cafetería, restaurante, comedor industrial, catering, etc.
- Administración y operación de negocios de alimentos y bebidas
- Empresas de certificación de estándares (Distintivo H, M, Green Globe, etc.)
- Consultoría y desarrollo de negocios gastronómicos

MATERIAS SEGÚN ÁREAS DE CONOCIMIENTO

HOSPITALIDAD

Fundamentos de la Hospitalidad
Calidad en el Servicio

MÉTODOS NUMÉRICOS

Razonamiento Matemático
Estadística Descriptiva e Inferencial

NEGOCIOS Y EMPRENDIMIENTO

Habilidades Gerenciales
Planeación Estratégica y Presupuestos
Franquicias para la Hospitalidad
Desarrollo Emprendedor

EVENTOS Y RELACIONES PÚBLICAS

El Negocio del Banquete

COMERCIALIZACIÓN

Mezcla de Mercadotecnia
Mercadotecnia de Servicios

GASTRONOMÍA

Demostración de Bases de Cocina
Demostración de Cocina Fría
Demostración de Cocina Mexicana
Demostración de Panadería
Demostración de Bases de Pastelería
Arte a la Mesa
Tendencias Gastronómicas

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Higiene de Alimentos y Servicios
Nutrición y Dietética

ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Industria Restaurantera
Alimentación Industrial
Ingeniería de Conceptos Gastronómicos
Mundo del Vino
Planeación de Menús
Reingeniería Restaurantera

HUMANIDADES Y FACTOR HUMANO

Proyecto de Vida
Ética y Responsabilidad Social
Comportamiento Organizacional
Administración de Recursos Humanos
Cultura y Turismo de México
Multiculturalidad
Derecho para la Hospitalidad
Habilidades de la Comunicación
Metodología de la Investigación

ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Proceso Administrativo
Contabilidad de la Hospitalidad
Costos de Alimentos y Bebidas
Control de Alimentos y Bebidas
Micro y Macro Economía
Efectividad Organizacional
Administración Financiera
Proyectos de Inversión

ESTANCIA PROFESIONAL

Práctica Profesional en Gastronomía
Estancia Profesional en Negocios Gastronómicos

Plan ideal de 3 años

Licenciatura exclusiva de CESSA Campus Norte - Estado de México • Estudios con validez oficial ante la SEP. RVOE según acuerdo No. 20171860 con fecha 13 de diciembre de 2017.

División de Estudios
PARA EL DESARROLLO DE LA
PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA



www.cessa.edu.mx

CAMPUS ESTADO DE MÉXICO

✉ edomex@cessa.edu.mx

☎ 55 4040 8900