

TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA



3 años, recibe título y cédula profesional SEP al terminar
Clave SEP 21PET0333L

¿Por qué estudiar Gastronomía?

**Porque es una carrera
que te permitirá
conocer cada región
del mundo a través de
sus sabores.**

**¡La gastronomía es
arte!**

¿QUIERES ESTUDIAR GASTRONOMÍA?



1

¿Que requieres?

Gusto por crear platillos con la combinación de ingredientes e interés por conocer diferentes culturas del mundo

2

Al terminar

Conocerás todas las técnicas culinarias profesionales necesarias utilizadas en la industria, para crear o mejorar productos, servicios o poner un negocio propio

3

Al egresar serás especialista en:

- *Hoteles, cafeterías, restaurantes, cruceros, hospitales, comedores industriales
- *Emprender un negocio propio en el ámbito de los alimentos
- *Chef o asesor nutricional
- *Banquetes o eventos relacionados
- *Como Barman o Sommelier



Elige...

Trabajar con el mejor equipo de cocina para realizar tus prácticas.
¡Ven y conoce nuestro edificio de campus!



Elige...

Una carrera diferente

Y con un campo laboral muy
amplio

Elige...

Ser parte del mejor
ambiente estudiantil.
¡Vive la experiencia
#LeonaVicario!





Elige...

Una institución que te prepara con los mejores docentes,
te brinda conocimientos competitivos y respalda tu
educación con 40 años de validez oficial SEP



Conoce nuestro mapa curricular

PRIMER SEMESTRE

INTRO. A LAS ARTES CULINARIAS
SANIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE
INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO
DE EQUIPO
TÉCNICAS CULINARIAS
HISTORIA Y CULTURA GASTRONÓMICA
DE MÉXICO Y EL MUNDO
FONDOS Y SALSAS
AVES, PESCADOS, MARÍSCOS Y CÁRNICOS
BOCADILLOS Y ENTREMESES
COCINA PREHISPÁNICA Y MEXICANA

SEGUNDO SEMESTRE

INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA Y
REPOSTERÍA BÁSICA
SERVICIO DE CAFETERÍA
DULCES MEXICANOS Y CONFITERÍA
HELADOS, FRUTAS Y SORBETES
HOSTELERÍA Y SERVICIO DE RESTAURANTE
LENGUA EXTRANJERA I
COCTELERÍA NACIONAL, INTERNACIONAL
Y SERVICIO DE BEBIDAS

TERCER SEMESTRE

NUTRICIÓN
EL ARTE DE LA MESA, ETIQUETA Y PROTOCOLO
PANADERÍA MEXICANA Y EUROPEA
MUKIMONO
COCINA MEXICANA FUSIÓN
BIZCOCHERÍA Y DECORACIÓN DE PASTELES
CHOCOLATERÍA
LENGUA EXTRANJERA II

CUARTO SEMESTRE

ADMÓN. DE HOTELES Y RESTAURANTES
BANQUETES, COSTOS Y PRESUPUESTOS
COCINA ITALIANA
COCINA DEL MAR
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
COCINA VEGETARIANA
SOMMELIER
DISEÑO Y ELABORACIÓN DE MENÚS

QUINTO SEMESTRE

COCINA FRANCESA
CHARCUTERÍA Y QUESOS
VITIVINICULTURA
ESCULTURA EN HIELO Y MANTEQUILLA
COCINA MEDITERRÁNEA
COCINA MOLECULAR
MERCADOTECNIA DE SERVICIOS

SEXTO SEMESTRE

COCINA DE AUTOR Y MARIDAJE
GARDE MANGER
COCINA ORIENTAL
ALTA REPOSTERÍA
CHOCOLATERÍA ARTESANAL
SEMINARIO DE TESIS
PRÁCTICAS PROFESIONALES

Conoce más sobre...

Nuestros convenios con empresas
para hacer prácticas profesionales y laborar

CASA
BARROCA
—COCINA ARTESANAL MEXICANA Y GALERÍA—

**EL
ITACATE**
¡El sabor de México para llevar!

Maria
Sabina
CANTINA - COCINA

MI VIEJO
PUEBLITO
—PASIÓN POR LA COCINA MEXICANA—

CIUDAD
SAGRADA
ALTA COCINA MEXICANA Y PARRILLA

SANTO CRISTO
HACIENDA
1934

LUNA DE ORO
CAFÉ

MURAL
DE LOS
POBLANOS
RESTAURANTE TRADICIONAL

LA
ESTACIÓN
SNACK & BAR

Zuveroa
Pastelería y Bazar

L7

Hoteles Imperial

São Paulo
ESPADAS BRASILEÑAS

Jilla Victoria

NANI
CHOCOLATERÍA

HOTELES
Misión

HOTEL
POSADA SAN MIGUEL

RESTAURANTE TROVA
AMARO
INTERNACIONAL & VEGETARIANO

Una experiencia
La Bodeguita

Café plaza
LEYENDA DEL SABOR

CAFÉ TRES GALLOS
CAFÉ PAN & POSTRES

AROMAS DE
Café

Mi VIEJO
CAFÉ

La Perlita
Seafood Cuisine

CAFÉ TRES GALLOS
CAFÉ PAN & POSTRES

AROMAS DE
Café

Mi VIEJO
CAFÉ

La Perlita
Seafood Cuisine

NILA
RESTAURANTE
La mejor cocina en el mejor lugar.

mancerinas

PIZZAS D'LIX
LA HAMBURGUESA QUE SATISFACE TU SUETOJO

comer bien
COMEDORES INDUSTRIALES

CONOCE NUESTROS LABORATORIOS



CONOCE NUESTROS LABORATORIOS



CONOCE ALGUNOS DE NUESTROS DOCENTES



Chef José Juan Romero B.

Docente con 11 años de experiencia en servicio de banquetes y eventos



Chef Edgar Hernandez C.

Docente con más de 13 años de experiencia
Maestro en Marketing para hoteles y restaurantes



Chef Benjamin Morales

Docente con 15 años de experiencia brindando clases a nivel superior en áreas como: Cocina Tecno Emocional, Licores y Mixología.



Chef Olga

Docente con experiencia de más de 7 años y actual empresaria repostera.



Chef Jorge Reyes

Maestro en Panadería, Repostería y Confitería;
Empresario desde hace más de 8 años en la industria



Chef Alejandra Moreno

Docente con más de 13 años liderando distintos restaurantes en México y el extranjero; y Maestra en Tecnología Educativa



¡Transformando sueños en realidad!

INSCRIPCIONES ABIERTAS

CONTÁCTANOS

www.leona-vicario.edu.mx



leonavicariotexmelucan



22.21.42.20.69



Escuela Leona Vicario



@escuelaleonavicario



Inicio de clases agosto 2024



Informes e inscripciones en:

Calle Carmen Serdán #111 esq. Abasolo Oriente. Los Dicios, San Martín Texmelucan, Puebla

Una cuadra atrás de Estrella Roja del Asta Bandera