

# LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Modalidad escolarizada.  
Acuerdo SEP 2007766, 20 de septiembre de 2007.  
Fecha de actualización enero de 2015.

CAMPUS:  
· ZAMORA

# CRECER COMO TÚ QUIERES



## PERFIL DE EGRESO

Formar profesionales de alto nivel con amplios conocimientos teóricos, habilidades técnicas y entrenamiento práctico en el arte culinario nacional e internacional, capaces de realizar actividades de dirección, planeación, gestión y organización de establecimientos de alimentación masiva para contribuir al crecimiento y desarrollo de la innovadora y demandante industria gastronómica; todo ello con actitud de servicio y responsabilidad.



## CAMPOS DE ACCIÓN




- › Área restaurantera
- › Hotelería
- › Administración
- › Gerencia
- › Consultoría
- › Docencia
- › Investigación y publicaciones
- › Promotor



## PROCESO DE ADMISIÓN

- › Realizar pago de trámite directamente en la caja de la Universidad
- › Consultar resolución del dictamen de admisión en las fechas correspondientes

Madero Sur No. 310, Col. Centro;  
C.P. 59600, Zamora, Michoacán, Mex.

 351 515 2551  
 [informacion.zamora@univa.mx](mailto:informacion.zamora@univa.mx)  
 351 103 4712

[www.univa.mx](http://www.univa.mx)   



## PLAN DE ESTUDIOS

### Área de Formación Básica Común Universitaria

- Autogestión del aprendizaje
- Gestión del conocimiento y la información
- Taller de habilidades comunicativas
- Antropología filosófica
- Ética
- Desarrollo integral y compromiso social
- Introducción al pensamiento cristiano
- Gestión de proyectos
- Taller de gestión de proyectos
- Taller de inserción laboral
- Desarrollo físico y artístico I
- Desarrollo físico y artístico II
- Inglés nivel intermedio

### Área de Formación Básica Interdisciplinaria

- Gestión administrativa
- Fundamentos para repostería
- Planeación de compras de alimentos y bebidas
- Mercadotecnia aplicada a centros gastronómicos
- Matemáticas
- Servicio y atención al comensal
- Marco legal de la empresa
- Historia de la gastronomía
- Sistematización operativa para restaurantes
- Bases culinarias
- Higiene y seguridad culinaria
- Sopas, salsas y fondos
- Transformación de alimentos
- Principios de nutrición y dietocalculo
- Tecnología de pescados, mariscos, aves y carnes
- Panadería

### Área de Formación Profesional

- Cocina fría
- Innovación de productos alimenticios
- Cocina prehispánica
- Cocina mexicana
- Cocina francesa
- Cocina mediterránea

**Nota:** El trámite de admisión no es reembolsable.  
La inscripción tampoco lo será después de la fecha límite de pago.  
Cuotas sujetas a cambios sin previo aviso.

## LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

- Banquetes y servicios gastronómicos
- Alta repostería
- Cocina del Medio Oriente
- Gestión del capital humano
- Cocina italiana
- Charcutería
- Enología y apreciación de vinos
- Alta cocina mexicana
- Cocina asiática
- Coctelería
- Técnicas de decoración para repostería
- Chocolatería y confitería
- Cocina latinoamericana
- Evaluación sensorial
- Geografía gastronómica de México
- Arte mukimono
- Cocina orgánica y sustentable
- Diseño y decoración gastronómica
- Metodología de la investigación en ciencias económico administrativas
- Seminario de investigación en ciencias económico administrativas
- Prácticas de vinculación en gastronomía
- Tópicos actuales en gastronomía

### Optativas Especializantes

- Optativa especializante I
- Optativa especializante II
  
- Optimización de recursos
- Filosofías de la calidad
- Metodología *Lean*
- Liderazgo y *coaching*
- Estadística
- Fundamentos filosóficos y antropológicos de la educación
- Teorías y modelos educativos

Acreditaciones que avalan nuestro nivel académico de excelencia:



**SEP**  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

