

Licenciatura en Gastronomía

Modalidad escolarizada.

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

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.

“Saber **más**,
para **ser**
más”



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 Interdisciplinar

- 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 dietocálculo
- 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
- Banquetes y servicios gastronómicos
- Alta repostería

Licenciatura en Gastronomía

- 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