

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Licenciaturas.
Modalidad Escolarizada.

CRECER COMO TÚ QUIERES



CAMPUS:

· LA PIEDAD · ZAMORA



PERFIL DE EGRESO

El egresado conocerá y aplicará el proceso de diseño para resolver problemas en las áreas habitacional, comercial y de servicios; realizará proyectos que integren elementos del diseño interior: mobiliario, objetos, acabados, iluminación y jardinería, además de los relativos a displays, escaparate, escenografía y objetos, que complementan los espacios a diseñar.



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

El costo de tu cuatrimestre dependerá del número de materias que formen tu carga académica.

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.

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 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
- Cocina del Medio Oriente

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

- 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

- 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

