

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Modalidad escolarizada. RVOE 20252608, agosto de 2025.



CAMPUS:

· ZAMORA



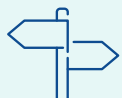
OBJETIVO

Formar profesionales capaces de preparar alimentos innovadores, creativos, estéticos y saludables, aplicando técnicas gastronómicas regionales, nacionales e internacionales. Asimismo, gestionar establecimientos de alimentación con base en principios administrativos, contables, financieros, mercadológicos y tecnológicos, para contribuir al desarrollo económico de los sectores gastronómico, turístico y alimentario.



PERFIL DE EGRESO

El egresado será un profesional capaz de preparar, innovar y diseñar platillos de alta calidad, aplicando técnicas tradicionales y de autor, así como conocimientos de química y tecnología de los alimentos. Asimismo, gestionará establecimientos mediante herramientas de administración, gestión del capital humano, marketing digital y nuevas tecnologías. Con ello, contribuirá al crecimiento de la industria gastronómica y turística, y brindará experiencias culinarias que promuevan la creatividad, la salud y la excelencia profesional.



CAMPOS DE ACCIÓN

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

Libramiento Sur Km 1 # 613
Fracc. Loma Universidad;
Jacona, Michoacán. C.P. 59860

☎ 351 515 2551
✉ informacion.zamora@univa.mx
📞 351 103 4712

www.univa.mx [f](#) [@](#) [X](#)



PLAN DE ESTUDIOS

Primer cuatrimestre

- El ser humano: problemas y retos
- Desarrollo físico y artístico
- Lengua extranjera I
- Historia y geografía gastronómica de México
- Bases culinarias

Segundo cuatrimestre

- La religión en la era global
- Desarrollo físico y artístico II
- Lengua extranjera II
- Fundamentos para repostería
- Transformación de alimentos

Tercer cuatrimestre

- Democracia, ciudadanía e identidad
- Lengua extranjera III
- Sopas, salsas y fondos
- Charcutería
- Higiene y seguridad culinaria

Cuarto cuatrimestre

- Desarrollo sostenible
- Lengua extranjera IV
- Tecnología de pescados, mariscos y carnes
- Principios de nutrición y dietocálculo
- Gestión administrativa

Quinto cuatrimestre

- Comunicación académica y profesional
- Lengua extranjera V
- Panadería
- Cocina vegetal y sustentable
- Gestión del capital humano

Sexto cuatrimestre

- México en el contexto global
- Lengua extranjera VI
- Chocolatería y confitería
- Introducción al mundo del Sommelier
- Marco legal de la empresa

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

Séptimo cuatrimestre

- Diseño de proyectos innovadores
- Diseño y decoración gastronómica
- Coctelería y mixología
- Alta cocina mexicana
- Planeación de compras de alimentos y bebidas

Octavo cuatrimestre

- Prácticas de vinculación en gastronomía
- Técnicas de decoración artística en repostería
- Alta repostería
- Cocina prehispánica
- Sistematización operativa de restaurantes

Noveno cuatrimestre

- Banquetes y servicios gastronómicos
- Cocina francesa
- Cocina mediterránea
- Cocina italiana
- Mercadotecnia aplicada a centros gastronómicos

Décimo cuatrimestre

- Retos profesionales
- Cocina asiática central
- Cocina latinoamericana
- Innovación de productos alimenticios
- Panorama actual en gastronomía



PROCESO DE ADMISIÓN

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

Acreditaciones que avalan nuestro nivel académico de excelencia:



SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

