

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Con una duración de 3 años 4 meses, la licenciatura en gastronomía te brinda los conocimientos y herramientas necesarias para convertirte en el profesional que sueñas ser; el diseño de nuestro programa y nuestro personal altamente calificado te acompañan en el proceso para lograr ser un líder de la industria.

Nuestros proyectos integradores te aportan espacios académicos en los que puedes aplicar tus habilidades de manera práctica, descubrir talentos y construir tu futuro profesional inspirado en el arte culinario.

PERFIL DEL EGRESADO

Como egresado de la licenciatura en gastronomía serás una persona que conozca y domine desde las técnicas gastronómicas más clásicas hasta las más modernas; además, contarás con amplios conocimientos administrativos que te permitirán involucrarte con la industria de alimentos y bebidas desde otra perspectiva. Podrás crear o iniciar cualquier negocio gastronómico ya que tendrás impregnado el espíritu emprendedor, innovador y creativo.





¿POR QUE ELEGIR ESTE PROGRAMA?

- Contamos con un plan de estudios actualizado y adaptado a las necesidades de la industria de alimentos y bebidas.
- Realizamos un proyecto único en México de creación y dirección de restaurantes, con el cual tendrás la oportunidad de crear tu propio restaurante desde cero.
- Contamos con las mejores instalaciones del occidente del país, las cuales facilitarán tu mejor preparación profesional.
- Tenemos el mejor sistema de prácticas profesionales, mismo que les darán la oportunidad de realizar una estancia profesional en sexto cuatrimestre.



PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CUATRIMESTRE	Panadería	Fundamentos Culinarios I	Expresión Oral y Escrita	Introducción a la Profesión Gastronómica	Matemáticas	Sanidad e Higiene	Identificación de productos alimenticios	Bases de Microbiología
SEGUNDO CUATRIMESTRE	Fundamentos Culinarios II	Bases de Repostería	Nutrición	Conservación de Alimentos	Identificación de Carnes	Costos		
TERCER CUATRIMESTRE	Cocina Mexicana	Desayunos I	Bases del Servicio	Evaluación Sensorial	Contabilidad	Introducción al Vino	Técnicas de Investigación	
CUARTO CUATRIMESTRE	Cocina Nutricional	Cocina Europea	Desayunos II	Arte y Decoración	Desarrollo del Pensamiento Creativo			
QUINTO CUATRIMESTRE	Cocina Asiática	Cocina Vegetariana	Administración de Alimentos y Bebidas	Gestión del Bar	Mercadotecnia I			
SEXTO CUATRIMESTRE	Estancia Profesional							
SÉPTIMO CUATRIMESTRE	Repostería	Alta Cocina Mexicana	Modelos de Negocios	Organización de Eventos	Diseño de Experiencias Culinarias	Mercadotecnia II		
OCTAVO CUATRIMESTRE	Tendencias Culinarias I	Cocina Latinoamericana	Desarrollo de Proyectos Empresariales	Talento Humano	Métodos de Investigación			
NOVENO CUATRIMESTRE	Proyecto Integrador I	Análisis y Toma de Decisiones	Derecho Laboral	Liderazgo Emprendedor	Cocina Fría y Charcutería	Tendencias Culinarias II		
DÉCIMO CUATRIMESTRE	Proyecto Integrador II	Asesoría y Consultoría de Proyectos	Ética Profesional	Profesión Gastronómica	Tendencias Culinarias III			