

LICENCIATURA EN

GASTRONOMÍA

OBJETIVO

Formar profesionistas con habilidades eficaces en la preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas.

CAMPO LABORAL

- Chef ejecutivo en los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas tales como hoteles, restaurantes nacionales e internacionales, hospitales, comedores industriales.
- Gerente de alimentos y bebidas, banquetes y eventos especiales
- Asesores de gestión y planeación en cocinas, restaurantes y bares, administrador de restaurantes, cafeterías, bares y comedores.
- Docente de Especialidades Gastronómicas, Investigador Gastronómico.

RVOE: ESLI142021119, ESLI14202191.

PLAN DE ESTUDIOS | 3 AÑOS

1° CUATRIMESTRE

- Técnicas Culinarias I.
- Panadería Básica.
- Nutrición.
- Historia de la Gastronomía.
- Matemáticas.
- Gestión del Aprendizaje.

2° CUATRIMESTRE

- Técnicas Culinarias II.
- Pastelería y Repostería I.
- Entorno Turístico y Gastronómico.
- Administración.
- Comunicación Oral y Escrita.

3° CUATRIMESTRE

- Técnicas Culinarias III.
- Pastelería y Repostería II.
- Química de Alimentos I.
- Higiene y Seguridad Alimentaria.
- Principios Contables.
- TIC para la Vida y el Trabajo.

4° CUATRIMESTRE

- Cocina Prehispánica.
- Vitivinicultura, Enología y Coctelería.
- Química de Alimentos II.
- Planeación de Menús y Estandarización de Recetas.
- Costos y Alimentos.
- Habilidades Blandas.

5° CUATRIMESTRE

- Cocina Internacional I.
- Cocina Mexicana I.
- Técnicas de Servicio.
- Seminario de Comunicación.
- Ética y Medio Ambiente.

6° CUATRIMESTRE

- Cocina Internacional II.
- Cocina Mexicana II.
- Planeación de la Producción.
- Planeación Estratégica.
- Marketing Personal.

7° CUATRIMESTRE

- Cocina Internacional III.
- Quesos y Embutidos.
- Manejo de Instalaciones y Equipo.
- Administración de Recursos Humanos.
- Marco Legal de la Industria Alimenticia.
- Emprendurismo.

8° CUATRIMESTRE

- Cocina Internacional IV.
- Decoración de Platos.
- Dirección de Empresas Gastronómicas.
- Publicidad y Mercadotecnia Restaurantera.
- Metodología de la Investigación.

9° CUATRIMESTRE

- Cocina Internacional V.
- Cocina Latinoamericana.
- Seminario de Operación de Restaurantes.
- Formulación y Evaluación de Proyectos.
- Seminario de Titulación.

✓ + DE 1300 RECETAS

✓ HORARIOS ACCESIBLES

✓ ENFOQUE PRÁCTICO

☎ 33 3613 5050

info@ucienega.edu.mx
www.ucienega.edu.mx



Universidad
de la Ciénega

