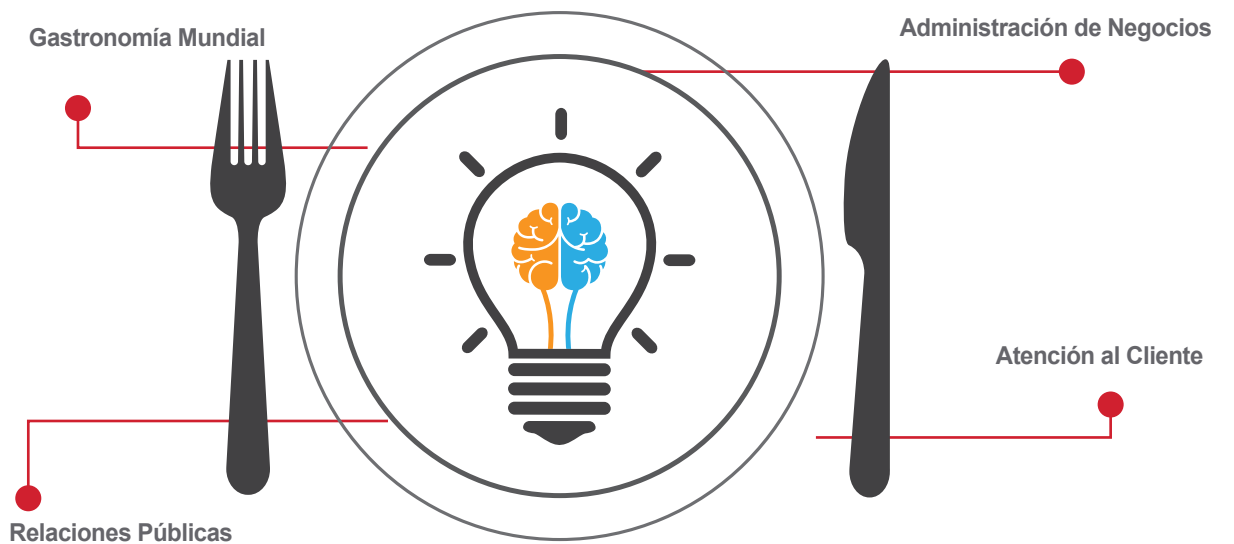


LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Egresarás como profesionalista en el mundo culinario con destrezas administrativas, legales, financieras y de mercadotecnia; una persona comprometida con su país, con conocimientos y habilidades en el área de servicios.



Ventajas competitivas

- Nuestro programa contempla la formación de chefs que tengan conocimientos administrativos, legales, financieros y de mercadotecnia.
- Trabajar en cualquier establecimiento de alimentos y bebidas.
- Laboratorio de gastronomía y barra de bebidas.
- Eventos y visitas de talla nacional y mundial.
- Prácticas profesionales en empresas durante toda su carrera.
- Intercambios internacionales.

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

PLAN VANGUARDIA Licenciatura 7 semestres

- + Especialidad 1 semestre (opcional)
- + Maestría 2 semestres (opcional)
- = 3 Títulos Universitarios



Formación Universitaria

- Introducción al Idioma Extranjero
- Idioma Extranjero Básico
- Idioma Extranjero Intermedio
- Prácticas Profesionales I
- Idioma Extranjero Avanzado
- Ética
- Inglés I
- Inglés II
- Inglés II
- Mercadotecnia
- Prácticas Profesionales II

Formación Básica

- Matemáticas Administrativas
- Bases Administrativas
- Modelos de Investigación
- Relaciones Públicas y Protocolo
- Tecnología de la Información
- Bases Contables
- Liderazgo Empresarial
- Administración de Recursos Humanos
- Plataforma Legal
- Formación Empresarial

Formación Disciplinaria

- Higiene y Sanidad en los Alimentos
- Cultura y Patrimonio Gastronómico Nacional e Internacional
- Panadería
- Identificación de Productos Culinarios
- Industria de Servicios Gastronómicos
- Cocina Fría
- Conservación de Alimentos
- Técnicas y Producción Culinaria
- Identificación de Carnes y Productos Lácteos
- Historia de la Cocina Mexicana
- Pastelería
- Cocina Italiana
- Cocina Prehispánica – Mexicana
- Planeación del Menú
- Repostería
- Servicio y Operación de Restaurante
- Protocolo de Seguridad Gastronómica

Formación Profesional

- Cocina Española
- Cocina Francesa
- Nutrición y Dietética
- Repostería Fina
- Servicio a la Mesa
- Coctelería
- Cocina Oriental
- Cocina Medio Oriente
- Enología
- Confitería
- Cocina de Productos del Mar
- Servicio de Desayuno y Cafetería
- Administración de Insumos
- Cocina Nutricional Hospitalaria
- Cocina Vegetariana
- Eventos y Banquetes
- Análisis de Costos de Alimentos y Bebidas
- Administración de Productos del Mar y Aves
- Tallado en Hielo y Mukimono
- Planeación y Diseño de Restaurantes
- Tendencias Culinarias

OPCIONES DE TITULACIÓN

- Excelencia Académica
- Examen General de Conocimientos
- Tesis
- Maestría en Áreas Afines
- Especialidad en Alta Dirección de Instituciones de Alimentos y Bebidas
- Proyecto de Intervención



ÁREA LABORAL

Podrás desempeñarte en la industria hotelera y cruceros. Dirigiendo tu propio y afamado restaurante, ya que tendrás los conocimientos necesarios para ser un exitoso empresario capaz de edificar tu proyecto de vida.



ACREDITACIONES

- TOQUES BLANCOS MÉXICO, A. C.
- RÉCORD GUINNESS.



CAMPUS

- Tabasco



COLEGIATURA

- Costos, Formas de Pago



SOLICITUD DE ADMISIÓN



Inicia tu PROCESO DE ADMISIÓN