

Licenciatura en Gastronomía

Modalidad Mixta
(opción educativa En Línea/Virtual)



Perfil de ingreso

Esta carrera es para ti si te interesa:

Utilizar **técnicas profesionales** para la **elaboración de alimentos y bebidas.**

Fomentar la **apreciación** del **patrimonio culinario** nacional e internacional.

Diseñar **menús y dietas especiales.**

La administración y emprendimiento de **negocios gastronómicos.**



Perfil de egreso



Identificar el patrimonio culinario local, regional, nacional e internacional.



Aplicar técnicas y herramientas de servicio de alimentos y bebida.



Posicionar productos y servicios gastronómicos.



Elaborar menús y dietas personalizadas.



Emplear tecnologías en los procesos de la industria gastronómica.



Manipular alimentos y bebidas con base en estándares de calidad e higiene.



Gestionar los almacenes y el costeo de recetas.



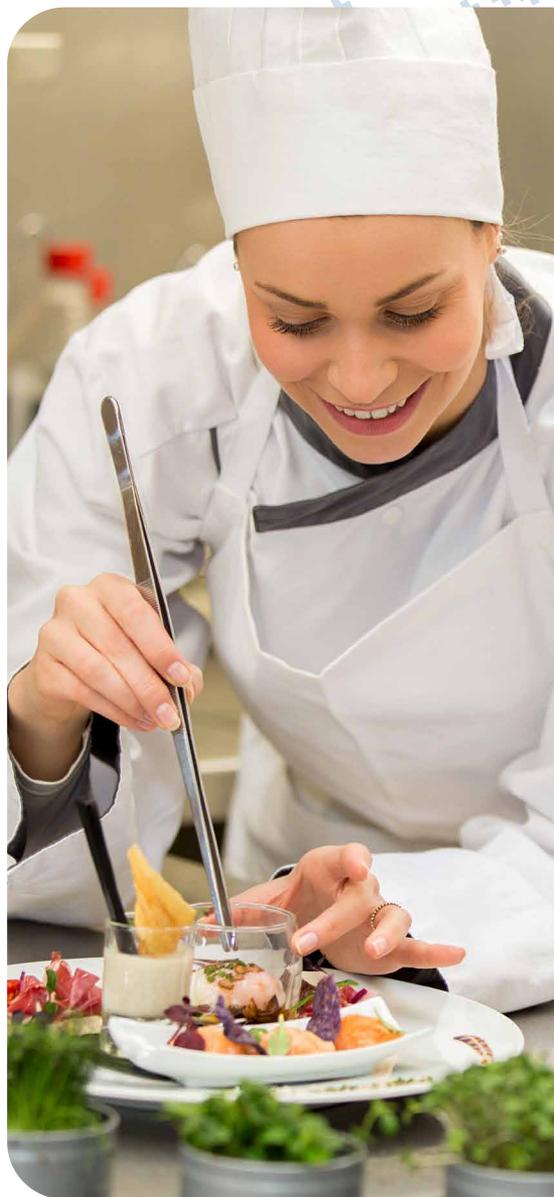
¿Qué aprenderás?

Manipular alimentos y bebidas bajo estándares de calidad e higiene.

Aplicar el servicio gastronómico a culturas nacionales e internacionales.

Negociar contratos con clientes y proveedores.

Crear estrategias de marketing gastronómico.



¿Dónde podrás trabajar?

Complejos Gastronómicos.



Hoteles.



Agencias de viajes y turismo.



Restaurantes y bares.



Cruceros.



Licenciatura en Gastronomía

Plan de estudios

4 AÑOS

Modalidad Mixta
(opción educativa En Línea/Virtual)

1º cuatrimestre

- + Historia de la gastronomía
- + Técnicas y métodos de la gastronomía
- + Microbiología y normatividad
- + Gestión para los negocios
- + Comunicación oral y escrita

2º cuatrimestre

- + Propiedades organolépticas de alimentos y bebidas
- + Entradas frías y guarniciones
- + Sopas y salsas del mundo
- + Talento en las organizaciones
- + Ciencia y técnica con humanismo*

3º cuatrimestre

- + Cocina mexicana prehispánica y conventual
- + Panadería
- + Almacenes y costeo de recetas
- + Tecnologías de información en hospitalidad y gastronomía
- + Responsabilidad social y sostenibilidad*

4º cuatrimestre

- + Cocina mexicana regional
- + Nutrición y dietas especiales
- + Carnes rojas
- + Montaje y arte en plato
- + Calidad en el servicio de la hospitalidad

5º cuatrimestre

- + Gestión profesional de eventos
- + Pastelería y repostería
- + Carnes blancas y del mar
- + Seguridad, higiene y salud ocupacional en gastronomía*
- + Cocina vegetariana y de vanguardia

6º cuatrimestre

- + Control de banquetes
- + Bebidas y coctelería
- + Cocina francesa e italiana
- + Cocina española y oriental
- + Inglés I

7º cuatrimestre

- + Prácticas profesionales I
- + Servicio Social

8º cuatrimestre

- + Química y tecnología en los alimentos
- + Hospitalidad sustentable*
- + Sustentabilidad alimentaria
- + Viticultura y enología
- + Inglés II

9º cuatrimestre

- + Procesamiento de alimentos
- + Charcutería y quesos del mundo*
- + Operación de establecimientos de alimentos y bebidas
- + Vinos del mundo
- + Inglés III

10º cuatrimestre

- + Gestión empresarial de proyectos en la hospitalidad
- + Mercadotecnia y gastronomía
- + Diseños de menús
- + Inglés IV

11º cuatrimestre

- + Ética corporativa*
- + Gestión de marca personal y empresarial
- + Protocolo de contingencias*
- + Inglés V

12º cuatrimestre

- + Diseño arquitectónico de cocinas
- + Emprendimiento gastronómico
- + Habilidades integrales para el desarrollo profesional*
- + Seminario de gastronomía

13º cuatrimestre

- + Prácticas profesionales II



Licenciatura en Gastronomía

Plan de estudios

3 AÑOS

Modalidad Mixta
(opción educativa En Línea/Virtual)

1º cuatrimestre

- + Historia de la gastronomía
- + Técnicas y métodos de la gastronomía
- + Microbiología y normatividad
- + Tecnologías de información en hospitalidad y gastronomía
- + Gestión para los negocios
- + Comunicación oral y escrita

2º cuatrimestre

- + Propiedades organolépticas de alimentos y bebidas
- + Entradas frías y guarniciones
- + Sopas y salsas del mundo
- + Almacenes y costeo de recetas
- + Talento en las organizaciones
- + Ciencia y técnica con humanismo*

3º cuatrimestre

- + Cocina mexicana prehispánica y conventual
- + Panadería
- + Nutrición y dietas especiales
- + Carnes rojas
- + Montaje y arte en plato
- + Responsabilidad social y sostenibilidad*

4º cuatrimestre

- + Cocina mexicana regional
- + Pastelería y repostería
- + Cocina vegetariana y de vanguardia
- + Carnes blancas y del mar
- + Calidad en el servicio de la hospitalidad
- + Inglés I

5º cuatrimestre

- + Gestión profesional de eventos
- + Control de banquetes
- + Cocina francesa e italiana
- + Cocina española y oriental
- + Seguridad, higiene y salud ocupacional en gastronomía
- + Inglés II

6º cuatrimestre

- + Prácticas profesionales I

7º cuatrimestre

- + Química y tecnología en los alimentos
- + Gestión de marca personal y empresarial
- + Bebidas y coctelería
- + Viticultura y enología
- + Hospitalidad sustentable*
- + Inglés III
- + Servicio Social

8º cuatrimestre

- + Procesamiento de alimentos
- + Sustentabilidad alimentaria
- + Operación de establecimientos de alimentos y bebidas
- + Vinos del mundo
- + Ética corporativa*
- + Inglés IV

9º cuatrimestre

- + Gestión empresarial de proyectos en la hospitalidad
- + Mercadotecnia y gastronomía
- + Diseños de menús
- + Charcutería y quesos del mundo*
- + Protocolo de contingencias*
- + Inglés V

10º cuatrimestre

- + Diseño arquitectónico de cocinas
- + Emprendimiento gastronómico
- + Habilidades integrales para el desarrollo profesional*
- + Seminario de gastronomía

11º cuatrimestre

- + Prácticas profesionales II

*Materias a cursar con el apoyo de plataforma tecnológica educativa

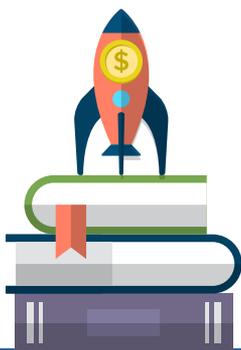
**Plan de estudios estimado a 4 años con 4 meses y estimado a 3 años con 8 meses correspondientemente.

Inglés extracurricular obligatorio como requisito de titulación

Estudios con reconocimiento de validez oficial por Acuerdo Secretarial 142 emitido por la Secretaría de Educación Pública, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 24 de octubre de 1988. Institución acreditada por FIMPES (Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior, A.C.).



Respaldo Económico UNITEC



¡No detengas tu futuro!
Estudia con alguno de los
apoyos que la UNITEC te ofrece

+ Bolsa de trabajo de medio tiempo:

Obtén un empleo de medio tiempo que te ayude a pagar tus estudios. ¡Hay más de 10 mil vacantes disponibles!

[Conoce más](#)

+ Becas académicas de primer ingreso

Se calculan con tu promedio de grado anterior y se renuevan cada ciclo, siempre y cuando mantengas dicho promedio.

[Conoce más](#)

+ Financiamientos educativos

Obtén un crédito educativo para financiar tu carrera. Un asesor te ofrecerá apoyo a lo largo del proceso.

[Conoce más](#)

UNITEC

+ posibilidades

Tenemos **55 años de experiencia** y calidad académica

Nuestros planes de estudio son diseñados a partir del **análisis de las tendencias** educativas y de las profesiones

Horarios que facilitan estudiar **y trabajar** al mismo tiempo

Respaldo **Económico** UNITEC

Laboratorios equipados y simuladores para **“aprender haciendo”**

Profesores con **experiencia profesional** e índice de **asistencia del 99%**



Tres modalidades: presencial, ejecutiva y en línea

95% de los egresados ya cuentan con trabajo profesional

Egresados logran **resultados superiores** a la media nacional en el EGEL

9 de cada 10 egresados **trabajan en lo que estudiaron**

Bolsa de trabajo con **+ de 29 mil vacantes al año**



 **Solicita información**

Visita los campus

Inscríbete en línea

 @unitecmx

 @unitecmx

 unitec.mx

 unitecmex

 @unitec

UNITEC

 800 786 4832