



LICENCIATURA EN
GASTRONOMÍA



**TU
MEJOR
TÚ.**

OBJETIVO:

Formar profesionales calificados en técnicas, productos y procesos culinarios aplicables en las distintas áreas de la gastronomía contando con las herramientas necesarias para la gestión administrativa.



TU
MEJOR
TÚ.



CARRERAS
EJECUTIVAS

DIRIGIDO A:

Personas con pasión por la gastronomía, que cuenten con experiencia práctica en cocina, con espíritu de servicio, que disfruten del trato con el cliente y sea empático con sus necesidades, con iniciativa en la resolución de problemas, sentido de urgencia, gusto por la innovación y administración de procesos.

PLAN CUATRIMESTRAL

1º CUATRIMESTRE

- Introducción al aprendizaje a distancia
- Metodología de la investigación
- Técnicas culinarias I
- Sanidad, seguridad e higiene alimentaria

2º CUATRIMESTRE

- Química culinaria
- Costos y presupuestos de alimentos y bebidas
- Técnicas culinarias II
- Gestión de empresas gastronómicas

3º CUATRIMESTRE

- Conservación de alimentos
- Cocina mexicana tradicional
- Marketing gastronómico
- Patrimonio gastronómico de México

4º CUATRIMESTRE

- Panadería
- Cocina mexicana contemporánea
- Derecho laboral
- Estrategias de hospitalidad y servicio al cliente

5º CUATRIMESTRE

- Panadería y repostería
- Cocina nutricional y vegetariana
- Análisis, diseño y planeación de menús
- Patrimonio gastronómico internacional

6º CUATRIMESTRE

- Chocolatería y confitería
- Cocinas de Europa I
- Comercialización
- Organización de eventos y banquetes

7º CUATRIMESTRE

- Enología
- Cocinas de Europa II
- Planeación estratégica
- Procesos de marcas, patentes y franquicias

8º CUATRIMESTRE

- Cocinas de Asia
- Tendencias culinarias
- Diseño y gestión de proyectos gastronómicos
- Técnicas de dirección de capital humano

MATERIAS:

□ PRESENCIAL

■ ONLINE (PLATAFORMA 24/7)

Disponible en:

MODALIDAD PRESENCIAL