



Licenciatura en
**GESTIÓN
GASTRONÓMICA
Y ARTE CULINARIO**



**MÁS QUE UNA
UNIVERSIDAD**

Te formarás de manera integral en tres líneas principales: Gestión empresarial, Cocina Salada y Cocina Dulce. Consolidando las técnicas culinarias básicas, entendiendo los procesos que involucra el desarrollo de un platillo, hasta llegar a creaciones gastronómicas únicas e innovadoras que juegan con los sentidos aplicando la tecnología y tendencias gastronómicas. ¡La gastronomía es mucho más que cocinar!

Plan semestral

RVOE: 2020-006

1ºSEM

Proyecto de vida I: Autoconocimiento
Metodología de la investigación

- Gestión de Proyectos
- Fundamentos de la ciencia de los alimentos
- Diseño de experiencias y servicio al cliente
- Materias primas y técnicas culinarias I
- Herramientas digitales y uso de IA

Idioma I

Proyecto fin de semestre

2ºSEM

Proyecto de vida II: Sentido de vida

- Equipos e instalación en restauración
- Contexto jurídico y normatividad
- Formulación y conservación de alimentos
- Laboratorio Al Pil Pil I: Fundamentos de cocina y servicio
- Materias primas y técnicas culinarias II
- Empresa y gastronomía

Idioma II

Proyecto fin de semestre

3ºSEM

Proyecto de vida III: Contexto social

- Comercialización
- Técnicas de panificación
- Laboratorio Al Pil Pil II: Operación y servicio al cliente
- Cocina y cultura de México I

Idioma III

Proyecto fin de semestre

4ºSEM

Proyecto de vida IV: Plan de vida
Modelos económicos alternativos

- Fundamentos de nutrición
- Panadería del mundo
- Laboratorio Al Pil Pil III: Liderazgo y gestión operativa
- Cocina y cultura de México II

Idioma IV

Proyecto fin de semestre

5ºSEM

Emprendizaje/Alternancia, práctica en la empresa I

- Gastronomía sustentable y sistemas alimentarios
- Diseño de proyectos gastronómicos
- Pastelería
- Vitivinicultura, vinos del viejo y nuevo mundo
- Tendencias en la gastronomía mexicana

- Cocinas y cultura del mundo I

Idioma V

Proyecto fin de semestre

6ºSEM

Emprendizaje/Alternancia, práctica en la empresa II

- Finanzas aplicadas a la gastronomía
- Repostería
- Sumillería, mixología y maridaje
- Cocina sensorial
- Cocinas y cultura del mundo II

Idioma VI

Proyecto fin de semestre

7ºSEM

Emprendizaje/Alternancia, práctica en la empresa III

- Seminario de investigación aplicada al proyecto fin de grado
- Foodstyling y comunicación digital
- Chocolatería y confitería
- Food design y tecnología de alimentos

Idioma VII

Proyecto fin de semestre

8ºSEM

Proyecto fin de grado

EJES ACADÉMICOS

- GESTIÓN INTEGRAL Y MODELOS DE NEGOCIOS
- COCINA Y BEBIDAS: TÉCNICA Y PRODUCTO
- LABORATORIO DE APLICACIÓN
- ARTES DULCES
- CIENCIA E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

DIFERENCIADORES

- LABORATORIO DE APLICACIÓN AL PIL PIL
- CERTIFICACIÓN EN PRINCIPIOS DE MASAS Y FERMENTOS
- CERTIFICACIÓN EN DISEÑO Y ESTILISMO CULINARIO
- CERTIFICACIÓN EN COCINA, DE RECOLECCIÓN - A TRAVÉS DE NUESTRO HUERTO.
- CERTIFICACIÓN EN VINOS QUERETANOS
- DIPLOMADO EN COCINAS DEL MUNDO

¿CÓMO SABER SI LA CARRERA ES PARA TI?

Si te apasiona la cocina como una forma de crear, transformar y conectar con las personas, si te interesa emprender, liderar equipos o innovar en el mundo gastronómico, y si disfrutas aprender desde la práctica, resolviendo problemas reales, esta carrera es para ti.



PERFIL DE EGRESO

Serás capaz de diseñar experiencias gastronómicas memorables, desarrollar conceptos innovadores, liderar negocios de alimentos y transformar la cultura culinaria en propuestas con valor económico, social y cultural. Combinarás creatividad, técnica, gestión e inteligencia artificial para crear productos, optimizar operaciones, analizar tendencias de consumo y tomar decisiones estratégicas basadas en datos, sin perder aquello que hace única a la gastronomía: la sensibilidad humana, la identidad cultural y la capacidad de generar emociones a través de la comida.



CAMPO LABORAL

Podrás desempeñarte en una amplia variedad de espacios dentro del sector gastronómico, turístico y de hospitalidad, tanto a nivel nacional como internacional.

Podrás liderar y desarrollar proyectos en:

- Restaurantes, Hoteles, caterings y servicios de banquetes.
- Consultorías gastronómicas y diseño de experiencias culinarias.
- Investigación y desarrollo de productos alimentarios.
- Dirección de cocinas, barras o comedores institucionales
- Emprendimientos propios en el ámbito de alimentos y bebidas.
- Experiencias enoturísticas.



ALTERNANCIA

(Oportunidades de Experiencia Profesional)

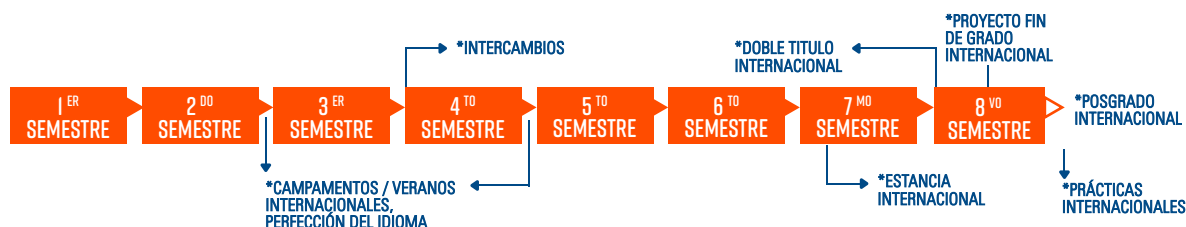
Tenemos relación con diversos establecimientos del sector HORECA (Hoteles, restaurantes y cafeterías) desde pequeñas empresas hasta grandes cadenas del sector. De igual forma, contamos con convenios para el área de eventos y banquetes, panaderías, reposterías, bares, comedores industriales, a nivel local como nacional.



EMPRENDIZAJE

Herramientas y estrategias para la creación de tu empresa.

CONSTRUYE TU TRAYECTORIA INTERNACIONAL



*OPCIONALES

CONVENIOS INTERNACIONALES



ARGENTINA



FINLANDIA



TAILANDIA



COLOMBIA



PERÚ



Contamos con las siguientes opciones para que puedas tener un

TÍTULO COMPLEMENTARIO

Sujeto a apertura de grupo y desempeño académico.

- **Enoturismo y gestión vinícola** RVOE: 2024-080
- **Contaduría y Finanzas** RVOE: 2019-126
- **Mercadotecnia** RVOE: 2023-019
- **Desarrollo Sustentable** RVOE: 2024-077

DIFERENCIADORES DEL MODELO



Primera **experiencia internacional** garantizada

*Solo incluye vuelo redondo



2 años de **experiencia laboral** al egresar o tu propia **empresa**



Opción a una **titulación complementaria**



Versión **internacional** en todas las **carreras**

4 + 1

Conecta tus estudios de posgrados, **estudia** tu **maestría** al terminar la carrera



50% de nuestro programa académico está **impartido en inglés**



Certificaciones optativas **3er idioma** italiano, alemán, chino, francés y lengua de señas

ACADEMIA

Programa de Inteligencia Artificial
Seminarios
Certificación optativa

MODALIDAD
INTERNACIONAL



2da estancia **internacional** garantizada en **Europa**

*Solo incluye vuelo



3er idioma incluido
Francés, Chino, Italiano, Alemán y Lengua de Señas Mexicana



Opción de hacer **tu proyecto fin de grado y experiencia laboral internacional**

**TE UNE
AL MUNDO**