

#ParaSerMejor

Licenciatura en: Gastronomía

La **Licenciatura en Gastronomía** está orientada en formar profesionales capaces de administrar de un establecimiento de alimentos y bebidas, así como las actividades conducentes a la producción de éstos, Será diestro en la preparación de platillos, en el manejo de equipo, utensilios de la cocina y en la presentación de platillos nacionales e internacionales.

Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios	CAMPUS TLAQUEPAQUE	29 / ABRIL / 2019	20191977	SEP
	PLANTEL ÁVILA CAMACHO	29 / ABRIL / 2019	20191601	SEP
	PLANTEL JARDINES DEL BOSQUE	29 / ABRIL / 2019	20191795	SEP
	PLANTEL CENTRO HISTÓRICO	29 / ABRIL / 2019	20191818	SEP

¿Que Aprenderas?

El estudiante aprenderá a elaborar diferentes menús considerando las diferentes corrientes gastronómicas del mercado, convirtiéndose en un elemento indispensable para cualquier restaurante o empresa gastronómica que requiera de un experto en la preparación de alimentos y bebidas.

¿En que podras trabajar?

- Director general de un restaurante encargado de la cocina, administración y mercadotecnia.
- Coordinador de comedores industriales en cualquier tipo de empresas así como responsable de servicios alimentarios en hospitales, clínicas, escuelas y clubes deportivos.
- Emprendedor y dueño de una iniciativa propia de negocio que tenga todas las posibilidades de posicionarse en el mercado.

Diplomados Integrales:

Esta Licenciatura incluye 3 diplomados integrales, con validez oficial ante la secretaría de trabajo y previsión social.

Administración de Restaurante
Nutrición y Dietética
Dirección del Capital Humano



Plan de Estudios

Online: 

Mixta: 

Presencial-LiveStreaming: 

Gestión del talento humano 	Tecnologías de información 	Cocina fría 	Administración de costos y precios 	Maridaje 
Comportamiento organizacional 	Desarrollo del talento humano 	Historia de la gastronomía 	Control de costos en alimentos y bebidas 	Cultura y cocina mexicana 
Modelos de gestión empresarial 	Comunicación oral y escrita 	Contabilidad financiera 	Salud, higiene y normatividad 	Métodos y técnicas culinarias 
Formulación y evaluación de proyectos 	Nutrición y planes alimenticios 	Platillos franceses e italianos 	Platillos españoles y orientales 	Gastronomía vegetariana 
Mercadotecnia e innovación 	Patrimonio culinario de México 	Presupuestos 	Fondos, sopas y salsas 	Diseño de menús 
Gestión de compensaciones 	Preparación de pasteles y postres 	Técnicas de panadería 	Carnes blancas, pescados y mariscos 	Carnes rojas 
Globalización y contexto socioeconómico de México 	Emprendimiento y plan de vida y carrera 	Embutidos y quesos 	Procesamiento industrial de alimentos 	Organización de eventos y banquetes 
Gestión de proyectos 	Calidad en el servicio de alimentos y bebidas 	Menús y dietas especiales 	Bebidas y coctelería 	Viticultura y enología 
Gestión de establecimientos gastronómicos 	Diseño de cocinas industriales 	Montajes de platillos 	Aditivos químicos en los alimentos 	Tecnología y conservación de alimentos 

¿Qué es Educación LiveStreaming?

Es la **nueva forma de tomar clases**, sin estar presente en el aula, a través de la integración de tecnología en todos nuestros salones y laboratorios, **podrás tomar** tus clases de manera **presencial** o por medio de una **transmisión en vivo**, en la cual podrás participar y formar parte sin importar en donde te encuentres.

Además, gracias a esta modalidad podrás compartir clases con alumnos de otras carreras, lo que ayudará a tu desarrollo profesional, ya que tendrás la oportunidad de intercambiar opiniones y puntos de vista con estudiantes de diferentes planteles.

