



Vive una experiencia de enseñanza-aprendizaje completamente digital, a través de esta herramienta, la cual está dividida en tres áreas.



Podrás cursar tus materias en nuestros salones habilitados con la tecnología wifi, laptop, pantalla, cámaras y bocinas.



Tomarás tus clases desde donde quieras a través de una transmisión en vivo.

*Siempre y cuando cumplas con los requisitos mínimos.



Aprenderás a usar la tecnología en clase a través del uso de videoconferencias con google meet, archivos compartidos con google drive, plataforma educativa con moodle y classroom, inteligencia artificial con chat GPT y muchos otros.

<https://livedigitaleducation.com>



UNIVER
GUADALAJARA



Licenciatura en:
Gastronomía

33 2802 8419

univer.com.mx



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.



¿Qué aprenderás?

- 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 qué podrás 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.

Plan de estudios flexible

Presencial-LiveStreaming

- Administración de costos y precios
- Aditivos químicos en los alimentos
- Bebidas y coctelería
- Carnes rojas
- Carnes blancas, pescados y mariscos
- Cocina fría
- Contabilidad financiera
- Control de costos en alimentos y bebidas
- Cultura y cocina mexicana
- Diseño de menús
- Embutidos y quesos
- Fondos, sopas y salsas
- Gastronomía vegetariana
- Historia de la gastronomía
- Maridaje
- Menús y dietas especiales
- Métodos y técnicas culinarias
- Montajes de platillos
- Organización de eventos y banquetes
- Platillos franceses e italianos
- Platillos españoles y orientales
- Presupuestos
- Preparación de pasteles y postres
- Procesamiento industrial de alimentos
- Salud, higiene y normatividad
- Técnicas de panadería
- Tecnología y conservación de alimentos
- Viticultura y enología

Mixta

- Calidad en el servicio de alimentos y bebidas
- Comunicación oral y escrita
- Desarrollo del talento humano
- Diseño de cocinas industriales
- Emprendimiento y plan de vida y carrera
- Nutrición y planes alimenticios
- Patrimonio culinario de México
- Tecnologías de información

Online

- Comportamiento organizacional
- Formulación y evaluación de proyectos
- Gestión de compensaciones
- Gestión de establecimientos gastronómicos
- Gestión de proyectos
- Gestión del talento humano
- Globalización y contexto socioeconómico de México
- Mercadotecnia e innovación
- Modelos de gestión empresarial

Diplomados de valor agregado:

- Administración de restaurante
- Nutrición y dietética
- Dirección del capital humano

R. V. O. E.

JARDINES DEL BOSQUE	29/04/2019	20191795	SEP
ÁVILA CAMACHO	29/04/2019	20191601	SEP
CENTRO HISTÓRICO	29/04/2019	20191818	SEP
TLAQUEPAQUE	29/04/2019	20191977	SEP



Forma parte de la
experiencia
Univer