

Lic. Gastronomía

La **Licenciatura en Gastronomía** está orientada en formar profesionales capaces de administrar 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 cocina y en la presentación de platillos nacionales e internacionales.



**Live Digital
Education**

<https://livedigitaleducation.com>

¿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?

- Chef ejecutivo: Dirige la cocina, crea menús, supervisa la calidad de los alimentos y gestiona al equipo de cocina.
- Chef de línea: Prepara platos específicos según las recetas y los estándares del restaurante.
- Sous chef: Asiste al chef ejecutivo en la gestión de la cocina y la preparación de platos.
- 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

Primer Cuatrimestre

- Comunicación y servicio.
- Tecnologías de la información y la comunicación.
- Identificación de productos alimenticios.
- Preparación e higiene de los alimentos.
- Sopas, caldos, cremas y consomés.

Segundo Cuatrimestre

- Experiencias en el servicio y atención al cliente.
- Introducción a la administración.
- Cocción en seco, húmedo y mixto.
- Panadería clásica.
- Huevos, arroces, pastas y vegetales.

Tercer Cuatrimestre

- Panadería moderna.
- Liderazgo y gestión de equipos de trabajo.
- Contabilidad básica.
- Cocción en mixto y medio graso.
- Repostería clásica.

Cuarto Cuatrimestre

- Inteligencia emocional en el entorno profesional.
- Mercadotecnia turística.
- Carnes rojas y blancas.
- Chocolatería.
- Repostería moderna.

Quinto Cuatrimestre

- Ética profesional.
- Mercadotecnia digital y comercio electrónico.
- Cocina del mundo.
- Cocina mexicana ancestral.
- Enología y coctelería.

Sexto Cuatrimestre

- Redes sociales.
- Simulador de negocios gastronómicos.
- Cocina mexicana urbana.
- Cocina del mar.
- Talento humano aplicado al servicio.

Séptimo Cuatrimestre

- Inteligencia artificial.
- Creatividad gastronómica.
- Planeación de menú y diseño de cartas.
- Gestión en establecimientos de alimentos y bebidas.
- Nociones de derecho laboral y mercantil.

Octavo Cuatrimestre

- Relaciones públicas.
- Sustentabilidad gastronómica.
- Cocina del autor.
- Gastronomía latinoamericana.
- Gestión de proyectos.

Noveno Cuatrimestre

- Organización de eventos y banquetes.
- Tendencias gastronómicas.
- Cocina mexicana de vanguardia.
- Innovación culinaria.
- Emprendimientos gastronómicos.

Diplomados Integrales Incluidos:

- Panadería
- Organización de eventos y banquetes
- Cocina mexicana

¿Por qué estudiar en UNIVER?

- Modelo Live Digital Education.
- Plataforma Educativa Virtual para un desarrollo académico integral.
- Aulas google que permiten la dualidad entre presencialidad y virtualización, salones con equipados con tecnología para aulas híbridas, laboratorios a la vanguardia educativa.
- Convenios con diversas empresas para que puedas realizar tus prácticas profesionales adquiriendo habilidades y competencias para desenvolverte en el ámbito profesional.
- Como valor agregado al cursar tu licenciatura en UNIVER podrás obtener 3 diplomados integrales, con valor curricular.

Y mucho más.



Forma parte de la
experiencia
UNIVER

