

Licenciatura en

Gastronomía



Perfil de ingreso

Esta carrera es para ti si te interesa:

Aplicar métodos y técnicas para elaborar cualquier receta nacional e internacional.

Desarrollar propuestas de menú para distintos tipos de comensales.

Adquirir conocimientos sobre vinos y maridaje.

Conocer nuevas tendencias de la cocina internacional y ponerlas en práctica.



Perfil de egreso

Aplicarás tus conocimientos y habilidades

buscando el óptimo manejo de técnicas y métodos culinarios nacionales e internacionales.

Participarás en el desarrollo de nuevas tendencias gastronómicas.

Gestionarás proyectos para el lanzamiento de nuevos productos y servicios gastronómicos.

Contarás con los conocimientos para la dirección y operación de establecimientos gastronómicos.



Los alumnos de la UNITEC realizan prácticas externas en empresas reconocidas **nacional e internacionalmente.**

¿Qué aprenderás?

Utilizar tecnología de vanguardia en la industria de alimentos.

Seleccionar materias primas con criterios de calidad e higiene.

Diseñar menús considerando las preferencias de los comensales.

Integrar y dirigir equipos multidisciplinarios y multiculturales para el logro de objetivos.



¿Dónde podrás trabajar?

Empresas organizadoras de eventos gastronómicos, a nivel ejecutivo, gerencial y directivo.



Organismos certificadores de los sistemas de calidad en alimentos y bebidas.



Agencias de publicidad, promotoras, relacionadas con la gastronomía.



Comedores industriales, escolares y de empresas gubernamentales.



Parques de diversión, casinos, gimnasios y spas como chef ejecutivo.



*Plan de estudios modalidad escolarizada

1º cuatrimestre

- + Técnicas y métodos de la gastronomía
- + Microbiología, higiene y normatividad
- + Ensaladas, terrinas y guarniciones
- + Los sentidos y el maridaje
- + Ciencia y técnica con humanismo*

2º cuatrimestre

- + Cocina mexicana prehispánica y conventual
- + Sopas y salsas del mundo
- + Mermas, almacenes y costeo de recetas
- + Historia de la gastronomía del mundo*
- + Modelos de gestión de negocios

3º cuatrimestre

- + Cocina mexicana regional
- + Diseño de menús de alimentos y bebidas*
- + Pastelería y repostería
- + Panadería
- + Comunicación oral y escrita

4º cuatrimestre

- + Carnes blancas y del mar
- + Carnes rojas
- + Cocina vegetariana y nuevas tendencias
- + Nutrición
- + Ciudadanía y desarrollo sustentable*

5º cuatrimestre

- + Cocina francesa e italiana
- + Cocina española y oriental
- + Menús de cuidados especiales
- + Calidad en el servicio en hospitalidad*
- + Gestión de costos y precios

6º cuatrimestre

- + Prácticas profesionales I

7º cuatrimestre

- + Bebidas y coctelería
- + Viticultura y enología
- + Mercadotecnia e innovación
- + Derecho fiscal empresarial

8º cuatrimestre

- + Arte en platillos y montajes
- + Vinos del mundo
- + Comportamiento organizacional
- + Desarrollo del talento humano*

9º cuatrimestre

- + Operación de establecimientos de alimentos y bebidas
- + Química y aditivos en los alimentos
- + Gestión de compensaciones
- + Gestión estratégica de proyectos

10º cuatrimestre

- + Diseño arquitectónico para cocinas profesionales
- + Tecnología en la industria alimenticia
- + Seguridad y salud en el trabajo*
- + Adquisiciones y abastecimientos*

11º cuatrimestre

- + Charcutería y quesos del mundo
- + Procesamiento de alimentos para la industria
- + Comercialización de eventos y banquetes
- + Emprendimiento e innovación*
- + Seminario de gastronomía

12º cuatrimestre

- + Prácticas profesionales II

*Con objeto de que desarrolles las capacidades de aprendizaje y comunicación que proporcionan las nuevas tecnologías, los planes de estudio de la UNITEC incluyen materias que han sido diseñadas para cursarse exclusivamente en línea. (Las materias en línea podrán cambiar por el surgimiento de nuevas estrategias de aprendizaje y tecnologías).

Estudios con reconocimiento de validez oficial por Acuerdo Secretarial 142 publicado en el Diario Oficial de la Federación el 24 de octubre de 1988. Institución acreditada por FIMPES (Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior, A.C.)



1º cuatrimestre

- + Técnicas y métodos de la gastronomía
- + Microbiología, higiene y normatividad
- + Ensaladas, terrinas y guarniciones
- + Los sentidos y el maridaje
- + Ciencia y técnica con humanismo*
- + Modelos de gestión de negocios

2º cuatrimestre

- + Cocina mexicana prehispánica y conventual
- + Sopas y salsas del mundo
- + Mermas, almacenes y costeo de recetas
- + Historia de la gastronomía del mundo*
- + Panadería
- + Comunicación oral y escrita

3º cuatrimestre

- + Cocina mexicana regional
- + Diseño de menús de alimentos y bebidas*
- + Pastelería y repostería
- + Carnes blancas y del mar
- + Carnes rojas
- + Cocina vegetariana y nuevas tendencias

4º cuatrimestre

- + Nutrición
- + Cocina francesa e italiana
- + Cocina española y oriental
- + Menús de cuidados especiales
- + Gestión de costos y precios
- + Ciudadanía y desarrollo sustentable*

5º cuatrimestre

- + Prácticas profesionales I

6º cuatrimestre

- + Comportamiento organizacional
- + Mercadotecnia e innovación
- + Bebidas y coctelería
- + Viticultura y enología
- + Derecho fiscal empresarial
- + Desarrollo del talento humano*

7º cuatrimestre

- + Arte en platillos y montajes
- + Vinos del mundo
- + Química y aditivos en los alimentos
- + Gestión de compensaciones
- + Gestión estratégica de proyectos
- + Calidad en el servicio en hospitalidad*

8º cuatrimestre

- + Operación de establecimientos de alimentos y bebidas
- + Charcutería y quesos del mundo
- + Diseño arquitectónico para cocinas profesionales
- + Tecnología en la industria alimenticia
- + Seguridad y salud en el trabajo*

9º cuatrimestre

- + Comercialización de eventos y banquetes
- + Procesamiento de alimentos para la industria
- + Seminario de gastronomía
- + Emprendimiento e innovación*
- + Adquisiciones y abastecimientos*

10º cuatrimestre

- + Prácticas profesionales II



En la Licenciatura en Gastronomía de la **UNITEC** tendrás prácticas intensivas desde el primer cuatrimestre.

La **UNITEC** cuenta con un convenio de colaboración con la Universidad Privada del Norte de Perú (UPN-Perú), donde tendrás la opción de realizar parte de tus estudios.



En la **UNITEC** adquieres una formación científica con enfoque práctico en instalaciones de vanguardia:

+ **La cocina de aprendizaje está equipada** con utensilios y herramientas para desarrollar habilidades sobre bases culinarias sólidas.

+ Aprende practicando con los **equipos de cocina más avanzados**, como Hornos Rational®, abatidores de temperatura Irinox® y máquinas Thermomix®.

+ **En la cocina de demostración** podrás conocer más sobre la cultura gastronómica y aprender usando todos tus sentidos. ¡Observa a través de una pantalla cómo el chef especialista elabora platillos y bebidas!

Respaldo Económico UNITEC



¡No detengas tu futuro!
Estudia con alguno de los
apoyos que la UNITEC te ofrece

+ Bolsa de trabajo de medio tiempo:

Obtén un empleo
de medio tiempo
que te ayude a
pagar tus estudios.
¡Hay más de 10 mil
vacantes disponibles!

+ Becas Académicas de primer ingreso

Se calculan con tu
promedio de grado
anterior y se
renuevan cada
ciclo, siempre y
cuando mantengas
dicho promedio.

+ Financiamientos educativos:

Obtén un crédito educativo para financiar tu
carrera. Un asesor te ofrecerá apoyo a lo largo
del proceso.

Conoce más

UNITEC

+ posibilidades

Tenemos **+55 años de experiencia** y calidad académica

Nuestros planes de estudio son diseñados a partir del **análisis de las tendencias** educativas y de las profesiones

Horarios que facilitan estudiar **y trabajar** al mismo tiempo

Respaldo **Económico UNITEC**

Laboratorios equipados y simuladores para **“aprender haciendo”**

Profesores con **experiencia profesional** e índice de **asistencia del 99%**



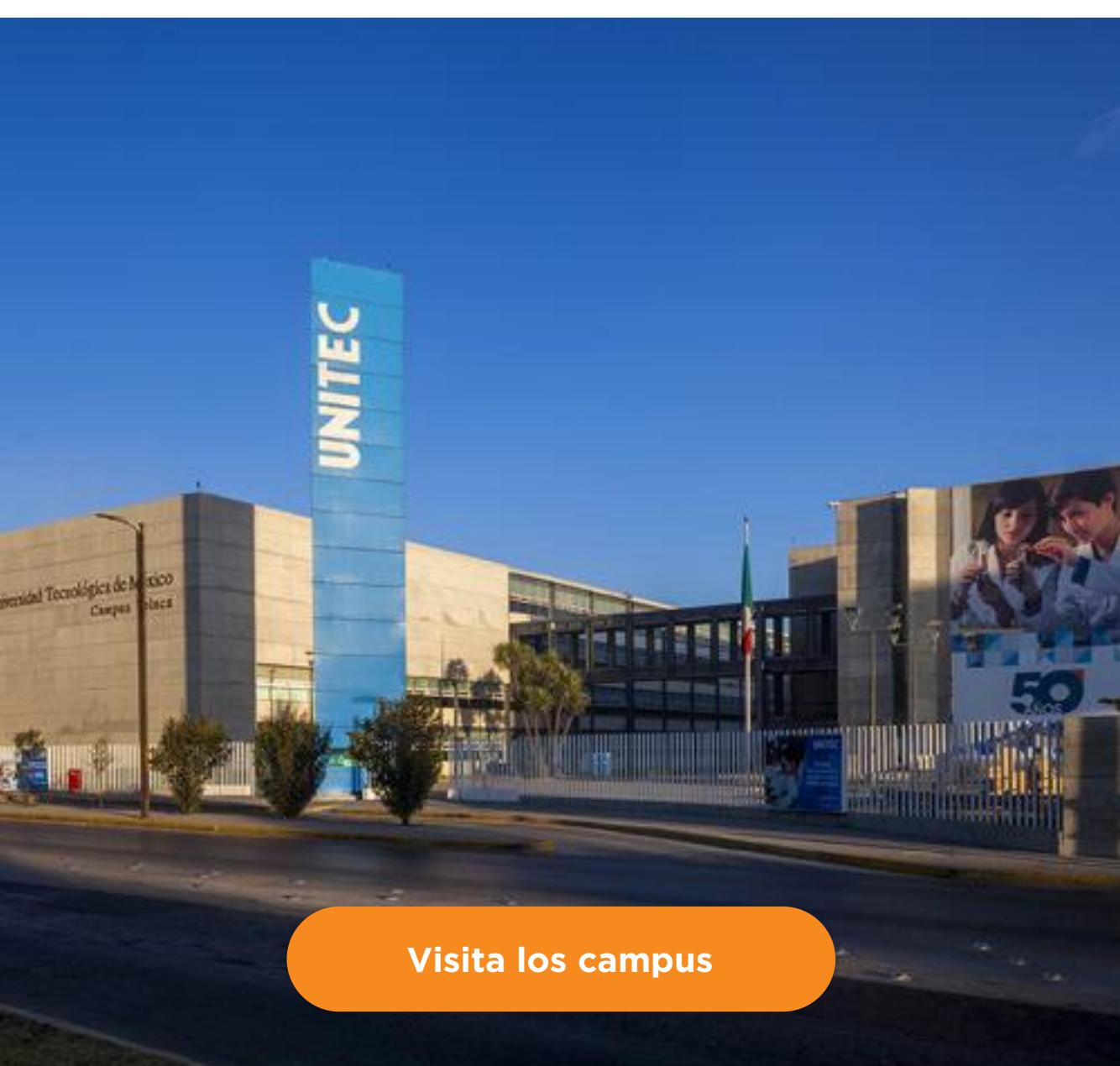
Tres modalidades: presencial, ejecutiva y en línea

95% de los egresados ya cuentan con trabajo profesional

Egresados logran **resultados superiores** a la media nacional en el EGEL

9 de cada 10 egresados **trabajan en lo que estudiaron**

Bolsa de trabajo con **+ de 39 mil vacantes**



Visita los campus

 Solicita información

 @unitec

 @unitecmx

 unitecmex

 unitec.mx

UNITEC

 800 786 4832