



Licenciatura en:
GASTRONOMÍA

univer.com.mx



#ParaSerMejor

Inscríbete Ya

Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE)
Incorporado al Sistema Educativo Nacional

| | | | |
|----------------------------|---------------------|----------|-----|
| AMÉRICAS | 29 DE ABRIL DE 2019 | 20191601 | SEP |
| JALISCO (CENTRO HISTÓRICO) | 29 DE ABRIL DE 2019 | 20191818 | SEP |
| JARDINES DEL BOSQUE | 29 DE ABRIL DE 2019 | 20191795 | SEP |
| JALISCO (TLAQUEPAQUE) | 29 DE ABRIL DE 2019 | 20191977 | SEP |

*Mes de Inicio: Enero, Mayo, Septiembre

La Licenciatura en Gastronomía en Universidad UNIVER, es un programa de tres años donde el emprendimiento, las herramientas digitales y una perspectiva global se fusionan en un programa de estudios que te permite trabajar y estudiar a la vez.

¿ En qué tipo de profesionalista te convertirás ?

- Sabrás capitalizar oportunidades de negocio culinario y convertirlas en productos y servicios viables en el mercado nacional e internacional.
- Serás un profesional que sabrá elaborar diferentes menús considerando las diferentes corrientes gastronómicas del mercado.
- Te convertirás en un elemento indispensable para cualquier restaurante o empresa gastronómica que requiera de un experto en la preparación de alimentos y bebidas.

¿ Dónde y 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.

Diplomados de Valor Agregado en:

Presencial Online Mixto

Administración de Restaurante Nutrición y Dietética Dirección del Capital Humano

Plan de Estudios

| | | | | | |
|-----------------|---|---|---------------------------------|--|--|
| FLEXIBLE | 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 |