

LICENCIATURA
EN GASTRONOMÍA



Perfil de ingreso

Esta Licenciatura es para ti si te interesa...

Administrar y gestionar negocios relacionados con la gastronomía.



Dominar las técnicas culinarias que te permitan crear tus propias recetas.



Desarrollar proyectos innovadores en el terreno culinario.



Utilizar las herramientas tecnológicas que se emplean en la industria.



Dominar las claves del negocio gastronómico y su logística.



Perfil de egreso

Al concluir el programa serás capaz de:

Convertirte en un chef con capacidad de administrar negocios de alimentos y bebidas.



Analizar alternativas de inversión para proyectos gastronómicos.



Innovar en la gastronomía con platillos de autor.



Crear tu propio negocio.



Generar e implementar estrategias de promoción para la cocina mexicana.



¿Dónde podrás trabajar?

Al terminar tu Licenciatura, podrás trabajar en:

El sector hotelero nacional e internacional.



Cruceros en todo el mundo.



El sector de alimentos y bebidas de alta gama.



Clubes y casinos.



Centros turísticos y gastronómicos.



PLAN DE ESTUDIOS

Duración 4 años y medio

Ejes Curriculares:

- Área Básica
- Área Profesional
- Área Disciplinar
- Área Idioma
- Asignatura con certificación laboral
- INC - Asignaturas Idiomas No Curriculares

Tecnología Educativa:



Tipo de Materia:

- Online
- Blended

Certificaciones:



SEMESTRE 01

- Estrategias de aprendizaje y habilidades digitales
- Manejo higiénico de alimentos
- Técnicas culinarias I
- Manejo y cocción de vegetales
- Bases de la panadería
- Inglés general I

SEMESTRE 02

- Empatía para resolver
- Nutrición
- Técnicas culinarias II
- Manejo y cocción de carnes y aves
- Administración contemporánea
- Inglés general II

SEMESTRE 03

- Solucionar para cambiar
- Ingeniería y diseño de menú
- Servicio de alimentos y bebidas
- Manejo y cocción de pescados y mariscos
- Repostería I
- Inglés general III
- Francés general I

SEMESTRE 04



Transformar para impactar



Prácticas profesionales I

SEMESTRE 05



Diseñar para compartir



Repostería II



Control y costos de alimentos y bebidas



Inglés general IV



Servicio de bebidas y coctelería



Cocina internacional I



Francés general II

SEMESTRE 06



Integrar para masificar



Estándares de calidad gastronómicos



Bases metodológicas de la investigación



Cocina mexicana I



Patrimonio gastronómico nacional



Inglés general V



Cocina internacional II



Francés general III

SEMESTRE 07



Resolver para escalar



Dirección de alimentos y bebidas



Mercadotecnia experiencial



Cocina mexicana II



Gestión de bares



Francés general IV



Gestión de restaurantes

SEMESTRE 08



Cultura internacional del trabajo



Tecnología y desarrollo de alimentos



Taller de fortalecimiento al egreso I



Operación de restaurante



Relaciones públicas en alimentos y bebidas



Francés general V



Sustentabilidad en alimentos y bebidas

SEMESTRE 09



Taller de fortalecimiento al egreso II



Prácticas profesionales II

Plan de estudios modalidad mixta

La UVM se encuentra registrada en el Grupo 3 del Programa de Mejora Institucional al cumplir los requisitos señalados en el ACUERDO número 17/11/17. Reconocimiento de Validez Oficial por la Secretaría de Educación Pública, según Acuerdo Secretarial No. 131 de fecha 8 de febrero de 1988, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 25 de febrero de 1988, para los Campus con los domicilios.*

Estos programas están sujetos a mejora continua o cambio de acuerdo con las disposiciones que emita la autoridad educativa federal. Sujeto a los términos y condiciones establecidos en el Reglamento General de Estudiantes de Tipo Superior y anexos, el cual puede consultar en la dirección electrónica: <https://uvm.mx/la-uvm/nuestros-estatutos>

*Consulte relación de las modalidades en las que se imparten los programas académicos, Campus y domicilios en el siguiente enlace electrónico: <https://uvm.mx/oferta-academica/licenciaturas-ingenierias/hospitalidad-turismo-gastronomia/licenciatura-en-gastronomia>

Instalaciones

Aprende en las instalaciones de vanguardia que UVM pone a tu disposición



Simulador de Negocios Restauranteros.



Cocinas diseñadas para convertirte en un chef profesional.



Restaurante-escuela, para que realices prácticas con comensales reales y distintos tipos de servicio.



Panadería y repostería, para aprender las principales técnicas de repostería, panadería, confitería y chocolatería.



Bar, un escenario para la elaboración de bebidas.

Certificaciones



OFFICIAL AFFILIATE INSTITUTION

Kendall College™

NATIONAL LOUIS UNIVERSITY

Internacionalización

Vive experiencias académicas internacionales*



Doble Titulación para lograr el grado de *Bachelor of Culinary Arts*, otorgado por Kendall College of Culinary Arts.



Estudia en el extranjero. Contamos con convenios a nivel mundial en los que podrás obtener Doble y Triple Titulación.



Cursarás uno o más ciclos internacionales de estudios (semestre o cuatrimestre, según la universidad que elijas).



Viajes académicos nacionales e internacionales, de acuerdo con el área de especialización.

*Revisa el detalle de las opciones de experiencias académicas internacionales para la Licenciatura en Gastronomía con el Responsable de la Oficina Internacional en campus.



Impulso Financiero UVM

¡Te apoya para que alcances tus metas!



Impulsamos tu talento con Becas Académicas, Deportivas y Culturales.



El monto de tu colegiatura puede ser costeadado vía Crédito Fonacot.



Accede a un crédito educativo a través de nuestra alianza con diferentes instituciones financieras.



Podrás usar diferentes tarjetas bancarias con la opción de meses sin intereses para cubrir tus estudios.



Tienes la posibilidad de combinar tu beca con un financiamiento educativo.



¡Vive una experiencia estudiantil única!

9 de cada 10 de nuestros egresados consiguen trabajo en su primer año de egreso. [1]

Un egresado UVM gana 35% más que la media nacional. [2]

8 de cada 10 de nuestros egresados trabajan en lo que estudiaron. [3]

Contamos con más de 4,000 empresas activas en la Bolsa de Trabajo UVM.

[1] Estudio anual de egresados 2019, realizado por Ipsos.

[2] Elaboración propia con datos de la ENOE 2020-I, INEGI vs. Estudio anual egresados Ipsos 2019 (salario \$14,452 vs. \$10,739 ENOE).

[3] Estudio anual de egresados 2019, realizado por Ipsos.



Prestigio UVM

UVM tiene más de 60 años educando generaciones de profesionistas competitivos y con una visión internacional.



Contamos con la acreditación Lisa y Llana, el máximo reconocimiento a la calidad otorgado por FIMPES.



UVM es una de las 10 mejores universidades privadas de México. [1]



Somos una de las universidades preferidas por los empleadores. [2]



Por 13 años consecutivos, UVM ha recibido el distintivo de Empresa Socialmente Responsable (ESR).



Somos la puerta para estudiar en el extranjero, gracias a nuestros más de 300 programas internacionales.



México es Territorio Lince. Tenemos presencia en 18 estados de la República Mexicana a través de nuestros 28 campus.



[1] Guía Universitaria de Selecciones.

[2] Estudio cuantitativo de Empleadores ACIMSA 2020.

SÉ PARTE DE LA UVM



@uvmmx



uvm



@uvmmx



uvm.mx

