

LLEGÓ EL MOMENTO

de demostrar tu creatividad culinaria.

GASTRONOMÍA

Carrera Presencial

Como egresado de este programa podrás aplicar los conocimientos adquiridos a los servicios de alimentación, interviniendo en las áreas de diseño y preparación de alimentos, administración y dirección de equipos de trabajo, servicio y satisfacción del comensal, con un fuerte sustento ético y nutricional.



VENTAJAS de estudiar en UANE:



Sistema modular.

Te permite enfocarte en máximo 3 materias por módulo.



Docentes especializados.

En su campo laboral y una amplia experiencia que te permitirá dar un paso más en tu vida profesional.



Actividades deportivas y culturales.

Podrás elegir el número de actividades que quieras realizar en tu tiempo libre después de clases.

PLAN DE ESTUDIOS

Semestral

Coah-2019
LG-1500

1°

- Comunicación escrita
- Idioma extranjero 1
- Introducción a la gastronomía internacional
- Taller de cocina: bases gastronómicas internacionales
- Taller de creatividad
- Matemáticas
- Microbiología de los alimentos
- Certificación y normatividad alimentaria

4°

- Metodología de proyectos
- Idioma extranjero 4
- Historia de la gastronomía nacional 2
- Identificación de carnes
- Carnicería y charcutería
- Bebidas
- Taller de servicio de alimentos y bebidas
- Costeo de menús y recetas

7°

- Liderazgo y gestión
- Historia de la gastronomía internacional 2
- Taller de esculturas
- Clasificación y geografía del vino
- Servicio de hotelería
- Teoría y manejo del color
- Administración de recursos humanos
- Nutrición 1
- Bioquímica del proceso digestivo

2°

- Comunicación oral
- Idioma extranjero 2
- Introducción a la gastronomía nacional
- Taller de cocina fría
- Taller de cocina: bases gastronómicas mexicanas
- Arte y gastronomía
- Administración
- Química de alimentos

5°

- Calidad profesional
- Idioma extranjero 5
- Teoría de la panadería y repostería
- Taller de panadería internacional y regional
- Destilados y fermentados
- Calidad en el servicio y ventas
- Entorno legal de la industria hotelera y restaurantera
- Evaluación sensorial

8°

- Calidad de vida
- Chocolatería
- Taller de cocina contemporánea
- Mixología
- Banquetes
- Diseño de platillos y menús
- Desarrollo de negocios
- Mercadotecnia
- Nutrición 2

3°

- Tecnologías de la información
- Idioma extranjero 3
- Historia de la gastronomía nacional 1
- Taller de cocina caliente
- Taller de cocina regional mexicana
- Servicio de alimentos y bebidas
- Análisis financiero
- Bromatología

6°

- Educación ambiental
- Idioma extranjero 6
- Historia de la gastronomía internacional 1
- Taller de dulcería y repostería internacional y nacional
- Enología
- Software y procesos de administración
- Psicología de la alimentación
- Ingeniería de alimentos

El egresado en Gastronomía de UANE podrá trabajar en:

- La preparación de alimentos, control de costos del menú, control de almacenes y cámaras, pedidos, proveedores, capacitación y selección de personal y servicio de salón comedor
- Esculturas: tallado de esculturas en hielo, chocolate y mukimono

¡Inscríbete ya!

01 800 822 8263
UANE

