

# LLEGÓ EL MOMENTO

de demostrar tu creatividad culinaria.

**GASTRONOMÍA**

Carrera Presencial



**Duración:** 8 semestres



[uane.edu.mx](https://uane.edu.mx)

**uane**

Experiencia  
que transforma

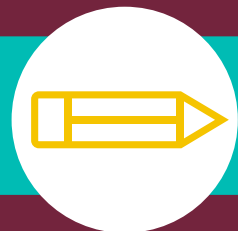


# ¿POR QUÉ ELEGIR UANE?

45 años de experiencia en educación.



UANE cuenta con 45 años de estar ofreciendo un sistema modular el cual te ayudará a enfocarte y aprovechar cada minuto de estudio.



Actualmente UANE es una universidad con más de 11,000 estudiantes en los niveles de bachillerato, carrera y postgrado.



La Universidad es reconocida como una Institución con prestigio y calidad académica.



Nuestro modelo educativo se enfatiza en el desarrollo de habilidades y competencias que son importantes para la vida y el trabajo profesional.



# CONOCE NUESTROS CAMPUS

Contamos con 8 campus en 3 estados de la república mexicana, con el fin de brindar educación y generar oportunidades para desarrollar personas ejemplares, comprometidas con su futuro.

COAHUILA

NUEVO LEÓN

TAMAULIPAS



Saltillo



Torreón



Monterrey



Reynosa



Sabinas



Monclova



Piedras Negras



Matamoros

# 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.



# PERFIL PROFESIONAL

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.



# PLAN DE ESTUDIOS

## Semestral

Programa con validez oficial



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

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

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

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

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

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

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

8°

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

# ¿CUÁL SERÁ TU CAMPO LABORAL?

- 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
- Servicio de banquetes en área de cocina
- Esculturas: tallado de esculturas en hielo, chocolate y mukimono

# ¿ESTÁS LISTO PARA SER PARTE DE UANE?

Acércate a nuestro CSU | Centro de  
Servicio  
Universitario

El Centro de Servicio Universitario (CSU) es la oficina de promoción, información, admisión y servicio de UANE.

En el CSU puedes recibir información sobre nuestros programas educativos, desde costos y fechas de inicio, hasta promociones y becas disponibles.

Brinda servicio durante el proceso de admisión y atiende las dudas que tengan los alumnos que actualmente están cursando una carrera en Línea.



# uane

Experiencia  
que transforma

¡Únete a una de las 10 mejores instituciones privadas del norte de México!

**¡Inscríbete ya!**

**01 800 822 8263**  
**UANE**