



Teléfono 81 3567 6673
Whatsapp 813075 3220
www.udsuniversity.online
Facebook.com/UdsUniversity



GASTRONOMÍA



PERFIL DE EGRESO

El egresado de la licenciatura en gastronomía deberá mostrar las siguientes competencias:

- Será capaz de ofrecer un servicio de alimentos y bebidas de excelencia culinaria
- Investigar, rescatar, conservar y promover la gastronomía mexicana así como proyectar y promover eventos gastronómicos de naturaleza turística
- Aplicar las técnicas para la elaboración de panadería, pastelería y repostería
- También será capaz de diseñar, organizar y administrar actividades del área gastronómica de manera productiva y eficaz
- Participará en proyectos de investigación del turismo y la gastronomía con solidez teórica, metodológica y técnica.

- Acta de nacimiento actualizada
- Certificado de Bachillerato**
- Copia de CURP ampliada a tamaño carta
- Documentos en original y dos copias.

NOTA

Si no cuentas con tu Certificado de Bachillerato, podrás presentar una constancia de estudios y contarás con una semana después de iniciado el ciclo escolar para entregar el documento original.

GASTRONOMÍA



PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CUATRIMESTRE

Técnicas básicas
culinarias I
Cultura gastronómica
del mundo
Manejo higiénico de
alimentos
Costos y presupuestos
Panadería

SEGUNDO CUATRIMESTRE

Técnicas básicas
culinarias II
Contaduría
Servicios de restaurante
Tabaco, licores y
coctelera
Desayunos y cafetería

TERCER CUATRIMESTRE

Bases de repostería
Nutrición I
Cocina vegetariana
Garde manger
Cocina mexicana y
prehispánica I

CUARTO CUATRIMESTRE

Repostería gourmet
Avanzada
Nutrición II
Pescados y mariscos
Enología I
Cocina mexicana y
prehispánica II

QUINTO CUATRIMESTRE

Confitería y chocolatería
Diseño y logística de
banquetes
Diseño de Menús
Enología II
Cocina francesa I

SEXTO CUATRIMESTRE

Cocina española
Cocina americana
Cocina de medio oriente
Marketing gastronómico
Cocina francesa II

SÉPTIMO CUATRIMESTRE

Química y conservación de
alimentos
Cocina molecular
Cocina oriental
Arte mukimono
Cocina alemana

OCTAVO CUATRIMESTRE

Administración de empresas
Gastronómicas
Cocina mexicana de
vanguardia
Cocina argentina
Esculturismo
Cocina italiana

NOVENO CUATRIMESTRE

Derecho laboral
Cocina creativa
Pastelería y creatividad
Conservación de alimentos
Charcutería y embutidos

¡INSCRÍBETE YA!



81 3075 3220