

Licenciatura en
Gastronomía
En línea



Esta carrera es para ti si te interesa:

Utilizar **técnicas profesionales** para la **elaboración de alimentos y bebidas**.

Fomentar la **apreciación** del **patrimonio culinario** nacional e internacional.

Diseñar **menús y dietas especiales**.

La administración y emprendimiento de **negocios gastronómicos**.





Diseñar **propuestas culinarias** considerando **factores alimenticios específicos**



Implementar **normas y estándares de calidad** en la **elaboración de alimentos y bebidas.**



Gestionar y **administrar servicios** en la **industria gastronómica.**



Planear los **servicios gastronómicos** en correspondencia al **contexto social.**



¿Qué aprenderás?

Manipular alimentos y bebidas bajo estándares de calidad e higiene.

Aplicar el servicio gastronómico a culturas nacionales e internacionales.

Negociar contratos con clientes y proveedores.

Crear estrategias de marketing gastronómico.



¿Dónde podrás trabajar?

- + Complejos gastronómicos.
- + Hoteles.
- + Agencias de viajes y turismo.
- + Restaurantes y bares.
- + Cruceros.



Licenciatura en Gastronomía

Plan de estudios

4 AÑOS

Plan Flexible / Modalidad en línea

1º cuatrimestre

- + Gestión para los negocios
- + Técnicas y métodos de la Gastronomía
- + Microbiología y normatividad
- + Comunicación oral y escrita

2º cuatrimestre

- + Historia de la Gastronomía
- + Propiedades organolépticas de alimentos y bebidas
- + Entradas frías y guarniciones
- + Ciencia y Técnica con humanismo

3º cuatrimestre

- + Tecnologías de información en Hospitalidad y Gastronomía
- + Cocina mexicana prehispánica y conventual
- + Sopas y salsas del mundo
- + Responsabilidad social y sostenibilidad

4º cuatrimestre

- + Montaje y *Food Styling*
- + Cocina mexicana regional
- + Nutrición y dietas especiales
- + Almacenes y costeo de recetas

5º cuatrimestre

- + Calidad en el servicio de la Hospitalidad
- + Panadería
- + Carnes rojas
- + Talento humano y desarrollo organizacional

6º cuatrimestre

- + Seguridad, higiene y salud ocupacional en Gastronomía
- + Pastelería y repostería
- + Carnes blancas y del mar
- + Sustentabilidad alimentaria

7º cuatrimestre

- + Control de banquetes
- + Bebidas y coctelería
- + Cocina vegetariana y de vanguardia
- + Gestión profesional de eventos

8º cuatrimestre

- + Charcutería y quesos del mundo
- + Cocina francesa e italiana
- + Química y tecnología en los alimentos
- + Hospitalidad sustentable

9º cuatrimestre

- + Enología y vinos del mundo
- + Cocina española y oriental
- + Procesamiento de alimentos
- + Diseño de menús

10º cuatrimestre

- + *Marketing* gastronómico
- + Diseño arquitectónico de cocinas
- + Operación de establecimientos de alimentos y bebidas
- + Ética corporativa

11º cuatrimestre

- + Habilidades integrales para el desarrollo profesional
- + Gestión empresarial de proyectos en la Hospitalidad
- + Seminario de Gastronomía
- + Protocolo de contingencias

12º cuatrimestre

- + Prácticas profesionales

UNITEC, cuenta con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios en términos de lo señalado en el Acuerdo Secretarial 142, publicado en el Diario Oficial de la Federación con fecha 24 de octubre de 1988. Inscrita en el Grupo 3 del Programa de Mejora Institucional del Acuerdo 17/11/17.



Licenciatura en Gastronomía

Plan de estudios

3 AÑOS

Plan Intensivo / Modalidad en línea

1° cuatrimestre

- + Tecnologías de información en Hospitalidad y Gastronomía
- + Técnicas y métodos de la Gastronomía
- + Microbiología y normatividad
- + Gestión para los negocios
- + Comunicación oral y escrita

2° cuatrimestre

- + Propiedades organolépticas de alimentos y bebidas
- + Entradas frías y guarniciones
- + Sopas y salsas del mundo
- + Historia de la Gastronomía
- + Ciencia y técnica con humanismo

3° cuatrimestre

- + Cocina mexicana prehispánica y conventual
- + Panadería
- + Almacenes y costeo de recetas
- + Talento humano y desarrollo organizacional
- + Responsabilidad social sustentabilidad

4° cuatrimestre

- + Cocina mexicana regional
- + Nutrición y dietas especiales
- + Carnes rojas
- + Calidad en el servicio de la Hospitalidad
- + Montaje y *Food Styling*

5° cuatrimestre

- + Sustentabilidad alimentaria
- + Pastelería y repostería
- + Carnes blancas y del mar
- + Seguridad, higiene y salud ocupacional en Gastronomía
- + Cocina vegetariana y de vanguardia
- + Hospitalidad sustentable

6° cuatrimestre

- + Control de banquetes
- + Bebidas y coctelería
- + Gestión profesional de eventos
- + Cocina francesa e italiana
- + Charcutería y quesos del mundo
- + Protocolo de contingencias

7° cuatrimestre

- + *Marketing* gastronómico
- + Enología y vinos del mundo
- + Química y tecnología en los alimentos
- + Diseño de menús
- + Cocina española y oriental
- + Ética corporativa

8° cuatrimestre

- + Habilidades integrales para el desarrollo profesional
- + Diseño arquitectónico de cocinas
- + Procesamiento de alimentos
- + Operación de establecimientos de alimentos y bebidas
- + Seminario de Gastronomía
- + Gestión empresarial de proyectos en la Hospitalidad

9° cuatrimestre

- + Prácticas profesionales

Distribución de asignaturas derivada del plan a 4 años.

UNITEC, cuenta con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios en términos de lo señalado en el Acuerdo Secretarial 142, publicado en el Diario Oficial de la Federación con fecha 24 de octubre de 1988. Inscrita en el Grupo 3 del Programa de Mejora Institucional del Acuerdo 17/11/17.



Al alcanzar un **promedio mínimo de 8.0** en cada bloque de materias del mismo color, podrás obtener los diplomados en:

**Técnicas culinarias
fundamentales**



**Técnicas culinarias
avanzadas**



Gastronomía nacional



**Gastronomía
internacional**



**Administración
de empresas y
servicios de
la Hospitalidad**



**Administración
de empresas y
servicios de alimentos
y bebidas**



Respaldo Económico UNITEC



¡No detengas tu futuro!
Estudia con alguno de los
apoyos que la UNITEC te ofrece

+ Bolsa de trabajo de medio tiempo:

Obtén un empleo de medio tiempo que te ayude a pagar tus estudios. ¡Hay más de 10 mil vacantes disponibles!

[Conoce más](#)

+ Becas académicas de primer ingreso

Se calculan con tu promedio de grado anterior y se renuevan cada ciclo, siempre y cuando mantengas dicho promedio.

[Conoce más](#)

+ Financiamientos educativos:

Obtén un crédito educativo para financiar tu carrera. Un asesor te ofrecerá apoyo a lo largo del proceso.

[Conoce más](#)

UNITEC

+ posibilidades

Tenemos **55 años de experiencia** y calidad académica

Nuestros planes de estudio son diseñados a partir del **análisis de las tendencias** educativas y de las profesiones

Horarios que facilitan estudiar **y trabajar** al mismo tiempo

Respaldo **Económico UNITEC**

Laboratorios equipados y simuladores para **“aprender haciendo”**

Profesores con **experiencia profesional** e índice de **asistencia del 99%**



Tres modalidades: presencial, ejecutiva y en línea

95% de los egresados ya cuentan con trabajo profesional

Egresados logran **resultados superiores** a la media nacional en el EGEL

9 de cada 10 egresados **trabajan en lo que estudiaron**

Bolsa de trabajo con **+ de 39 mil vacantes al año**



Solicita información

Visita los campus

Inscríbete en línea



@unitecmx



@unitec



unitec.mx



unitecmex



800 786 4832

UNITEC