UNEA | Licenciatura Ejecutiva

TÚ, QUE COCINAS CON PASIÓN HAZ DE CREAR SABORES TU PROFESIÓN

Estudia Gastronomía

Duración:
9 Cuatrimestres

Inicios de clases:
· Enero · Mayo
· Septiembre

Licenciatura en Gastronomía

¿Qué nos hace diferentes?

Plan de estudios actualizado, apegado a estándares y tendencias de la disciplina que fomentan el desarrollo de habilidades requeridas para el ejercicio profesional

Desarrolla tus habilidades y aptitudes
Si te interesa:

- Explorar y combinar sabores y texturas de alimentos
- Conocer la gastronomía de diferentes regiones del mundo
- Innovar platillos y postres de diversas regiones de México y el mundo
- Explorar y comprender diferentes culturas a través de la gastronomía
- Dominar técnicas culinarias

En la **Licenciatura en Gastronomía** adquieres los conocimientos y desarrollas las habilidades para alcanzar el éxito profesional

Conocimientos sobre:

- Cocina mexicana como patrimonio intangible de la humanidad
- Preparación de *cocktails* y *mocktails*
- Tendencias actuales en la cocina internacional
- Planeación y diseño de menús
- Administración de los servicios de alimentos y bebidas

Habilidades para:

- Diseñar menús que cumplan con los objetivos gastronómicos, comerciales y operativos
- Distinguir y combinar los ingredientes, técnicas culinarias y tradiciones gastronómicas de las diferentes regiones y culturas de México
- Crear diferentes sabores, texturas y presentaciones en la elaboración de productos de chocolatería y confitería
- Garantizar la higiene en los servicios de alimentos y bebidas
- Administrar servicios alimenticios

El egresado de la Licenciatura en Gastronomía podrá trabajar en organizaciones públicas y privadas, realizando actividades de:

- Chef en restaurantes y empresas de servicio de alimentos
- Planeación de menús para diferentes servicios y eventos gastronómicos
- Administración de servicios alimenticios
- Supervisión de operaciones gastronómicas y de bebidas
- Desarrollo de nuevas recetas y productos alimenticios
- Promoción de productos y servicios gastronómicos de bebidas
- Cata de alimentos y bebidas
- Control de calidad de alimentos y bebidas
- Mercadotecnia gastronómica

Licenciatura en Gastronomía

Modalidad Ejecutiva
Plan a 3 años

Primer cuatrimestre
- Aprender a aprender
- Bases culinarias
- Hospitalidad y servicio
- Química de alimentos
- Higiene y manejo de alimentos

Segundo cuatrimestre
- Competencias digitales
- Costos de alimentos y bebidas
- Análisis sensorial
- Cocina mexicana I
- Bases de la nutrición

Tercer cuatrimestre
- Comunicación oral y escrita
- Almacenes y compras
- Embutidos y prefabricados
- Cocina mexicana II
- Cocina prehispánica

Cuarto cuatrimestre
- Modelos de empleabilidad
- Administración estratégica
- Mermas, almacenes y costeo de recetas
- Cocina internacional I
- Panadería

Quinto cuatrimestre
- Desarrollo y administración de proyectos
- Manejo de personal
- Servicios de alimentos y bebidas
- Cocina internacional II
- Pastelería

Sexto cuatrimestre
- Ética, formación humana y ciudadana
- Mercadotecnia en gastronomía
- Fotografía gastronómica
- Planeación y diseño de menús
- Repostería

Séptimo cuatrimestre
- Gestión de información*
- Legislación turística
- Bar y coctelería
- Administración de los servicios alimenticios
- Chocolatería y confitería

Octavo cuatrimestre
- Nuevos modelos de negocios*
- Gastronomía industrial
- Instalación y mantenimiento de equipo de gastronomía
- Servicio de banquetes
- Enología

Noveno cuatrimestre
- Habilidades directivas*
- Normatividad laboral
- Operación de establecimientos de alimentos y bebidas
- Calidad de servicios gastronómicos
- Práctica externa de gastronomía

*Asignaturas a cursar en línea

800 1125 428 55 8852 0111

RVOE Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios
SEP Secretaría de Educación Pública

• Universidad de Estudios Avanzados **Campus Querétaro**. Prolongación Ignacio Zaragoza numero 64 norte, Fraccionamiento Ensueño C.P. 76178 Felipe Carrillo Puerto, Querétaro. Modalidad Mixta, opción En Línea / Virtual, RVOE 20261734, fecha de acuerdo 17/04/2026, DGAIR/SEP, Incorporado al Sistema Educativo Nacional.