



GASTRONOMÍA

►► **Objetivo General**

Formar profesionales de la Gastronomía de alto nivel, con sólidos valores humanos, contribuyendo al desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas contando con herramientas tanto culinarias como gastronómicas con amplios conocimientos administrativos, contables, financieros, que les permitan ser competitivos en las áreas de servicio, producción y administración de la industria gastronómica nacional e internacional, la investigación, la creación de nuevos productos y aplicación de nuevas tecnologías.

►► **Duración**

9 Cuatrimestres

PLAN DE ESTUDIOS

Cuatrimestre 1

- Nutrición I
- Técnicas y Fundamentación de la cocina
- Cultura Alimentaria Nacional e Internacional
- Microbiología y Toxicología de los Alimentos
- Antecedentes de la Gastronomía
- Inglés I

Cuatrimestre 2

- Procesos y Preparación de la Cocina Mexicana
- Cocina del Mar
- Panadería
- Técnicas de Cocina Intermedia
- Administración de los Alimentos
- Inglés II

Cuatrimestre 3

- Cocina de Vanguardia
- Técnicas en Carnes y Aves
- Cocina Mexicana Tradicional
- Composición de los Alimentos
- Administración y Costos en Gastronomía
- Inglés III

Cuatrimestre 4

- Protocolo
- Gastronomía de América
- Cultura de la Cocina Mexicana
- Emprendimiento Gastronómicos
- Ética y Valores en los Negocios
- Inglés IV

Cuatrimestre 5

- Gastronomía del Mediterráneo
- Cocina Vegetariana
- Decoración en Repostería y Pastelería
- Composición Decoración y Presentación Estética
- Gourmet de la Cocina Mexicana
- Mercadotecnia en Servicios de Alimentos
- Inglés V

Cuatrimestre 6

- Arte Mukimono
- Gastronomía
- Enología y Vitivinicultura
- Métodos de Conservación y Almacen
- Gastronomía de Europa I
- Francés I
- Inglés VI

Cuatrimestre 7

- Gastronomía de Europa II
- Chocolatería y Confeitería
- Cocina Fría
- Administración y Servicios en Alimentos y Bebidas I
- Análisis y Evaluación de Calidad
- Francés II
- Inglés VII

Cuatrimestre 8

- Coctelería
- Estandarización de Menus
- Administración y Servicios en Alimentos y Bebidas II
- Biotecnología de Alimentos
- Comedores Industriales
- Francés III
- Inglés VIII

Cuatrimestre 9

- Cocina Étnica
- Técnicas y Servicio del Arte Culinario
- Organización y Dirección del Área Gastronómica
- Métodos y Técnicas de Investigación en Alimentos
- Proyecto Empresarial y de Negocios
- Francés IV
- Inglés IX

Modalidades



Lunes a viernes

Duración:
9 Cuatrimestres

2 horarios disponibles:

.De 08:00 a 12:10 Hrs.

.De 16:00 a 20:10 Hrs.

4 horas con 10 min. diarias

Requisitos

- Acta de nacimiento, original y 2 copias.
- Certificado de preparatoria legalizado, original y 4 copias.
 - C.U.R.P. 2 copias.
- 4 fotografías tamaño infantil B/N, de estudio.
- Certificado parcial de estudios, original y 2 copias. (en caso de equivalencia)



@universidadual
ual.edu.mx

