

Online



**Licenciatura
en
Gastronomía**



Licenciatura en Gastronomía

¿POR QUÉ ESTUDIAR GASTRONOMÍA EN UCLAME?

Por que formamos líderes capaces de ofrecer un servicio de alimentos y bebidas de excelencia culinaria mediante la práctica constante de valores indispensables en el que hacer gastronómico en particular y en la vida personal en general. Así como herramientas para desarrollo personal aplicadas en el campo laboral, familiar y personal.

Plan de Estudios

PRIMER CUATRIMESTRE

- ✓ Bases de cocina
- ✓ Historia de la gastronomía
- ✓ Manejo higiénico de los alimentos
- ✓ Panadería
- ✓ Introducción a la cocina profesional
- ✓ Asignatura institucional

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- ✓ Servicios de restaurantes
- ✓ Coctelería
- ✓ Desayunos y cafetería
- ✓ Contaduría
- ✓ Cocina mexicana y prehispánica I
- ✓ Expresión oral y escrita
- ✓ Asignatura institucional

TERCER CUATRIMESTRE

- ✓ Bases de repostería
- ✓ Nutrición
- ✓ Cocina vegetariana
- ✓ Garde Manager
- ✓ Pescados y mariscos
- ✓ Equipo e instalaciones de cocina
- ✓ Asignatura institucional

CUARTO CUATRIMESTRE

- ✓ Repostería gourmet avanzada
- ✓ Enología
- ✓ Confitería y chocolatería
- ✓ Diseño y logística de banquetes
- ✓ Diseño de menús
- ✓ Cultura general
- ✓ Asignatura institucional

Características:

- ° Plan: 8 cuatrimestres
- ° Duración: 3 años
- ° Créditos: 336

QUINTO CUATRIMESTRE

- ✓ Cocina Española
- ✓ Cocina Americana
- ✓ Cocina Oriental
- ✓ Marketing gastronómico
- ✓ Cocina Francesa
- ✓ Francés I
- ✓ Asignatura institucional

SEXTO CUATRIMESTRE

- ✓ Química y conservación de alimentos
- ✓ Cocina molecular
- ✓ Turismo y gastronomía
- ✓ Administración de empresas gastronómicas
- ✓ Cocina alemana
- ✓ Francés II
- ✓ Asignatura institucional

SEPTIMO CUATRIMESTRE

- ✓ Esculturismo en hielo
- ✓ Cocina mexicana de vanguardia
- ✓ Cocina Argentina
- ✓ Derecho laboral
- ✓ Cocina Italiana
- ✓ Inglés I
- ✓ Asignatura institucional

OCTAVO CUATRIMESTRE

- ✓ Cocina creativa
- ✓ Pastelería y creatividad
- ✓ Charcutería y embutidos
- ✓ Metodología y desarrollo de proyectos
- ✓ Arte mukimono
- ✓ Inglés II
- ✓ Asignatura institucional



Perfil de Egreso

Conocimientos en:

- Sobre los procesos contables para la elaboración de costos en alimentos y bebidas.
- Sobre los conceptos, principios, procesos, modelos y técnicas de administración en las áreas funcionales de las organizaciones gastronómicas.
- La promoción y desarrollo empresarial a través de la innovación del arte y la ciencia culinaria.
- Los diversos tipos y enfoques de cocina existentes para elaborar los platillos de acuerdo a la temporada.
- La composición de los alimentos y las diversas técnicas y métodos de preparación de la cocina nutricional, para crear recetas y menús SALudables.

Habilidades para:

- Amplitud de habilidades manuales y mentales para usar la tecnología que requiere el manejo de alimentos.
- De creatividad para desarrollar nuevos diseños de la presentación y la combinación de alimentos.
- Para establecer controles de calidad en los alimentos y las bebidas.
- Para elaborar cualquier tipo de platillos y bocadillos para eventos especiales.
- Para desarrollar programas de comercialización de servicios de alimentos y bebidas.

Actitudes:

- De apertura al conocimiento y a la aplicación de las nuevas tecnologías.
- De trabajo en equipo.
- De perseverancia, disciplina y organización.
- De iniciativa y propósito.
- De liderazgo.
- De ética, respeto y compromiso en el aspecto social, profesional y personal.

¿Dónde podrás trabajar?

Licenciado en Gastronomía podrá desempeñarse en las siguientes áreas:

- Restaurantes.
- Bares.
- Hoteles.
- Escuelas.
- Hospitales.
- Recintos feriales.
- Casa de banquetes.
- Comedores de gobierno.
- Comedores Industriales.
- Establecimientos informales.
- Medios de comunicación.
- Asociaciones civiles y no gubernamentales.
- Instituciones educativas y de investigación.
- Corporaciones especializadas en el desarrollo turístico.
- Eventos sociales en dependencias gubernamentales y privados.
- Turismo de aventura, cultural y arqueológico.
- Agencias de viajes, secretarías de turismo, embajadas.
- Parques temáticos y de atracciones.
- Negocio propio.
- Cruceros, aviones, yates y embarcaciones acuáticas.
- Empresas líderes de transformación de alimentos y materias primas.
- Industrias químicas y de producción de alimentos.
- Industria restaurantera y servicios gastronómicos.

Valores:

- Dignidad
- Respeto
- Integridad



**Universidad Cristiana de
Las Américas, A.C.**
Fundada en el año 2000



informes.uclame@gmail.com



www.uclam-ac.org



Cel. 55-76-36-85-36

