



## Dónde puedes Trabajar

- Comedores industriales
- Cocinas de hoteles, restaurantes y cruceros.
- Generador de proyectos gastronómicos
- Consultoría gastronómica (asesoramiento técnico y administrativo)
- En proyectos de desarrollo de difusión gastronómica del estado
- Administrador de área de alimentos y bebidas
- Docente en el área gastronómica
- Investigaciones en el área de cultura alimentaria e Innovación Gastronómica
- Crear un negocio propio



## PLAN DE ESTUDIOS

8 semestres

### Primer semestre

- Comunicación oral y escrita
- Aprender a aprender
- Físicoquímica de los alimentos
- Principios básicos de costos
- Soporte vital y seguridad de cocina
- Salud y prácticas de higiene
- Identificación y composición de productos de origen vegetal
- Bases científicas de la cocina profesional
- Fundamentos de la gastronomía

### Segundo semestre

- Tecnología de información y comunicación
- Evaluación sensorial
- Costos de alimentos y bebidas
- Calidad de los alimentos
- Identificación y composición de productos de origen animal
- Panadería
- Técnicas culinarias I
- Bases de la nutrición

### Tercer semestre

- Cultura y lengua originaria
- Administración de empresas de alimentos y bebidas
- Equipos e instalaciones de cocina
- Garde-manger
- Bases de pastelería y repostería
- Técnicas culinarias II
- Cocina saludable
- Introducción a la investigación

### Cuarto semestre

- Inglés técnico
- Transformación y conservación de alimentos
- Planeación de menús
- Servicio de restaurantes
- Cocina de América
- Repostería
- Bases de la cocina tradicional mexicana
- Turismo y gastronomía

### Quinto semestre

- Francés técnico
- Diseño y desarrollo de nuevos productos
- Organización de eventos y banquetes
- Enología
- Cocina europea
- Gastronomía mexicana I
- Patrimonio gastronómico
- Taller de investigación gastronómica

### Sexto semestre

- Optativa A
- Diseño de empresas gastronómicas
- Mixología
- Cocina de oriente
- Tendencias culinarias
- Gastronomía mexicana II
- Cocina chiapaneca
- Seminario de titulación I

### Séptimo semestre

- Liderazgo y recursos humanos
- Electiva
- Optativa B
- Optativa C
- Cocina creativa
- Seminario de titulación II

### Octavo semestre

- Servicio social
- Prácticas profesionales
- Proyecto demo culinario

### Optativa complementarias

#### Optativa A

- Expresiones artísticas en la gastronomía
- Estilismo gastronómico
- Marketing gastronómico
- Antropología de la alimentación
- Estadística aplicada a gastronomía

#### Optativa B

- Cata de bebidas
- Barismo
- Arte mukimono, escultura en hielo y mantequilla
- Transformación de productos lácteos
- Charcutería

### Optativa C

- Repostería de especialidad
- Decoración de pastelería
- Chocolatería
- Panadería y confitería mexicana
- Cocina francesa
- Cocina del mar



### Electiva

La unidad de aprendizaje electiva contará con 3 créditos que deberán cargar, según lo marcado en el mapa curricular, en el séptimo semestre. El estudiante podrá elegir un curso electivo de cualquier programa educativo de licenciatura de la UNICACH o de cualquier institución pública de educación superior, lo que favorecerá la formación profesional del estudiante según el tema de su interés. La coordinación de la licenciatura a través de las academias validarán por semestre las unidades de aprendizaje, según las solicitudes de los estudiantes.



## Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos

### Ciudad Universitaria

Libramiento Norte Poniente 1150,  
Col. Lajas Maciel.  
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.  
Edificio 11 y 12

(961) 61 7 0440 Ext. 4266

Mi facultad difunde

marcos.molina@unicach.mx

### Subsede Palenque

Carretera Palenque -  
La Libertad km 1  
Palenque, Chiapas

993 255 10 71

Gastronomía Sede Palenque  
Unicach

Jesus.madrigal@unicach.mx

## ¡ Únete a la comunidad UNICACH!

Somos una universidad con más de 75 años de experiencia educativa, con prestigio, calidad académica y reconocimiento internacional.



# LICENCIATURA EN Gastronomía

## Construyendo futuro con sabor

En **UNICACH** se desarrolla personal capacitado para atender las necesidades del sector gastronómico y turístico, implementando el desarrollo de técnicas actuales en la atención en preparación de platillos y la aplicación de técnicas administrativas necesarias para el desarrollo estatal, nacional e internacional.

El profesional en la gastronomía es responsable de difundir y enriquecer la cultura alimentaria de nuestro país así como del mundo, impactando los sentidos, generando un panorama de bienestar y mejora.

Desarrolla las áreas prioritarias de contratación por parte de los empleadores (empresas) tales como la aplicación de técnicas culinarias profesionales, elaboración creativa de alimentos con apego a las normas de control sanitario enfocada en la satisfacción del cliente; así

como la administración de empresas gastronómicas (restaurantes, cafeterías, catering, etc.)

**Grado académico:** Licenciatura en Gastronomía

**Campus:** Ciudad Universitaria en Tuxtla Gutiérrez y Sub-sede Palenque.

**Modalidad:** Presencial/ horario mixto.

**Duración:** 8 Semestres

**Inicio de Clases:** Agosto

**Programas Internacionales:** Sí, (Contamos con convenios con Universidades Nacionales e Internacionales para estancias de investigación, veranos científicos y movilidad estudiantil)

**Área de bachillerato aceptada:** Todas las áreas



### Esta Carrera es para ti si...

- Adaptación a diversos ambientes de trabajo
- Capacidad para trabajar bajo presión
- Disposición al trabajo en equipo
- Pensamiento crítico
- Desarrollaras creatividad y capacidad de improvisación
- Si eres observador y analítico.

### Qué aprenderás:

Las competencias específicas de esta carrera te permitirán adquirir diversos conocimientos:

- Áreas prácticas- teóricas.
- Disciplina en la formación de profesionistas con ética y valores de servicio.
- Compromiso responsable en preservación de su patrimonio cultural y gastronómico.
- Innovación en tecnología gastronómica.