LICENCIATURA EN

Gastronomía

Aprende, estudia y crea tu futuro con experiencias culinarias

¿Disfrutas cocinar? Quizás estudiar Gastronomía sea una opción para ti, siendo un arte culinario ya que se relaciona con los seres humanos y la alimentación en relación a su medio ambiente.

Un **Licenciado en Gastronomía** es responsable de difundir y enriquecer la cultura alimentaria, impactando los sentidos y generando un panorama de bienestar y mejora.

Desarrolla también las áreas prioritarias de contratación por parte de los empleadores; tales como la aplicación de técnicas culinarias profesionales y elaboración creativa de alimentos con estricto apego a las normas de control sanitario enfocadas en la satisfacción del cliente, así como la administración de empresas gastronómicas.

"La cocina es multisensorial. En el instante en el que pruebas un plato, la información que llega al cerebro es impresionante"
Ferran Adrià

Esta carrera es para ti, si:

- Tienes conocimientos elementales en las ciencias básicas y sociales.
- Comprensión de lectura.
- Conocimiento de expresión escrita.
- Pensamiento crítico.
- Disposición al trabajo en equipo.
- Capacidad para trabajar bajo presión.
- Adaptación a diversos ambientes de trabajo.

¿Qué aprenderás?:

- Desarrollar menús estandarizados en empresas gastronómicas mediante un diagnóstico del entorno sociocultural y aprovechamiento sustentable de recursos.
- Aplicar técnicas culinarias de acuerdo a estándares de calidad nacional e internacional en diferentes ámbitos de su campo profesional.
- Transformar los alimentos y bebidas en productos saludables e inocuos que contribuyan a la seguridad alimentaria de la población.
- Desarrollar productos culinarios creativos e innovadores con base en las nuevas tendencias bajo criterios éticos y sustentables.
- Emplear técnicas de servicio al cliente con compromiso ético y respeto a la diversidad sociocultural.
- Desarrollar productos gastronómicos aplicando tecnología de alimentos, bajo criterios éticos y de preservación al medio ambiente.
- Desarrollar proyectos de investigación y gastronómicos, eventos y banquetes enfocados a satisfacer necesidades de la sociedad.

Unidad Académica: Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos

Sede: Tuxtla Gutiérrez

Grado Académico: Licenciado (a) en Gastronomía

Modalidad: Escolarizada (Presencial)

Duración: 4 años (8 semestres)

Inicio de Clases: Agosto

Programas Internacionales: Si, contamos con convenios con universidades nacionales e internacionales y movilidad estudiantil

Área de Conocimiento: Todas las áreas.

Programa educativo acreditado por: Los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES).

- Investigar la cultura gastronómica mexicana para la documentación, preservación y difusión del patrimonio gastronómico en el contexto local, regional y mundial.
- Implementar estrategias administrativas para el aprovechamiento y optimización de recursos en empresas gastronómicas.
- Administrar el almacén y los costos de alimentos y bebidas en empresas gastronómicas.

¿En 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.

¡Únete a la comunidad Unicach!

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

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE
- Comunicación oral y escrita
- Aprender a aprender
- Fisicoquímica de los alimentos
- Principios básicos de costos
- Soporte vital y seguridad en 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 cocinas
- 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

Contáctanos:

Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos

Sede Tuxtla Gutiérrez

Ciudad Universitaria, Libramiento Norte Poniente #1150
Col. Lajas Maciel, C.P. 29039. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

(961) 61 7 0440 Ext.4266

Gastronomía Unicach Tuxtla

gastronomiatuxtla@unicach.mx / oferta.educativa@unicach.mx

Licenciatura en Gastronomía UNICACH

oferta educativa unicach