



# Licenciatura Internacional en Gastronomía



UVM  
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

## PERFIL DE INGRESO

El aspirante a la Licenciatura Internacional en Gastronomía deberá contar con:

### CONOCIMIENTOS:

- Conocimientos del área de ciencias básicas.
- Conocimientos básicos de inglés.
- Conocimientos básicos de informática.
- Historia de México y contexto contemporáneo.
- Principios de matemáticas.
- Principios de cultura general y temas de actualidad.
- Bases de metodología de la investigación.

### HABILIDADES:

- Pensamiento crítico y reflexivo.
- Autogestión y regulación de su propio aprendizaje.
- Razonamiento lógico-matemático.
- Capacidad para expresar y sustentar una postura personal sobre temas de interés y relevancia general.
- Capacidad para tomar decisiones.
- Trabajo en equipo.
- Capacidad para resolver problemas.
- Capacidad de abstracción y síntesis.
- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
- Capacidad de comunicación oral y escrita.
- Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y comunicación.
- Capacidad creativa.
- Habilidades interpersonales.
- Habilidad para trabajar en forma autónoma.

### ACTITUDES:

- Disposición para asumir y poner en práctica los valores institucionales.
- Adaptabilidad y apertura al cambio.
- Responsable con su trabajo.
- Disposición para el trabajo bajo presión.
- Honradez en sus acciones.
- Respeto a las normas y leyes.
- Reflexivo ante los problemas de su entorno.
- Entusiasta ante el nuevo aprendizaje.
- Interesado por el entorno internacional.
- Actitud emprendedora y proactiva.
- Compromiso con la preservación del medio ambiente.
- Sensible ante los problemas socio-culturales.
- Valoración y respeto por la multiculturalidad y diversidad.
- Actitud participativa y colaborativa.
- Vocación de servicio.

## PERFIL DEL EGRESADO

El profesionista egresado de la Licenciatura Internacional en Gastronomía contará con sólidos conocimientos, una amplia experiencia en la operación, administración y finanzas colocándolo en un ámbito de competitividad nacional e internacional propio de la industria, integrando los siguientes conocimientos, desarrollo de habilidades y actitudes:

### CONOCIMIENTOS:

- Aplicación de los procesos básicos de operación de los negocios gastronómicos, así como su comercialización de servicios y administración.
- Manejo de técnicas culinarias de la cocina nacional e internacional.
- Elaboración de productos gastronómicos de alta calidad.
- Manejo de los fundamentos teóricos, técnicos y prácticos de la administración y operación de la industria gastronómica.
- Aplicación de los programas de manejo higiénico de alimentos basado en estándares de calidad.
- Manejo de los principios de sustentabilidad en la industria de alimentos y bebidas.
- Utilizar los métodos y técnicas contables aplicados a los negocios gastronómicos.
- Elaborar propuesta de vanguardia de negocios gastronómicos.
- Utilizar los métodos, técnicas y estrategias mercadológicas, aplicadas a la industria gastronómica.
- Manejar los principios de sustentabilidad en la industria de alimentos y bebidas.
- Aplicación de métodos para toma de decisiones y gestión empresarial de los negocios gastronómicos.

### HABILIDADES:

- Integrar los conocimientos teóricos a la práctica empresarial.
- Instaurar programas y procesos de manejo higiénico de los alimentos basado en los estándares de calidad.
- Examinar y analizar críticamente los principios y fundamentos de la teoría y la práctica para responder a temas actuales.
- Aplicar las tendencias vanguardistas que se presentan en la gastronomía a nivel global.
- Comprender su entorno para la toma de decisiones con responsabilidad social.
- Lograr una comunicación efectiva entre los integrantes de la organización.
- Combinar los conocimientos culinarios, creativos, empresariales y humanos para desempeñarse con éxito en la industria de alimentos y bebidas.
- Identificar las oportunidades de generación de negocios en el ámbito gastronómico.
- Lograr hacer una articulación entre la cocina, la estética y los negocios.

### ACTITUDES:

- Tener una visión ética y profesional de su quehacer gastronómico.
- Desarrollar sus actividades profesionales con honestidad y responsabilidad.
- Mostrar una actitud crítica y propositiva hacia la industria y hacia su profesión.
- Trabajar con actitud de servicio de manera organizada en la actividad.
- Responsabilidad social, técnica y humana.



## REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- I. Presentar original del acta de nacimiento, copia de la CURP y 4 fotografías tamaño infantil en blanco y negro.
- II. Probar con documentación oficial idónea, expedida por la institución educativa de procedencia, haber concluido los estudios de educación media superior.

Los estudios realizados en el extranjero deberán estar legalizados o apostillados en el país de origen y contar, en su caso, con la revalidación de estudios o dictamen técnico otorgado por la autoridad educativa competente en México.

El origen del certificado total de estudios del nivel medio superior o en su caso la revalidación de estudios, deberán presentarse dentro de los 45 días hábiles siguientes al inicio del primer ciclo escolar.

En el supuesto de que el estudiante no entregue la documentación en el plazo señalado en el párrafo anterior, la Universidad del Valle de México, sin responsabilidad alguna para ella, podrá proceder a la suspensión del servicio educativo al estudiante.

- III. Presentar y acreditar el examen de admisión y/o los instrumentos de diagnóstico, que en su caso establezca la Universidad.
- IV. Haber obtenido un promedio mínimo de 6.0 en el nivel educativo inmediato anterior o equivalente; salvo en el caso de la carrera de Medicina, donde éste deberá ser de 8.0.

No obstante lo anterior, para tener por equivalente una asignatura será necesario que ésta haya sido acreditada, en su institución educativa de origen, con una calificación mínima de 7.0, sin perjuicio de la observancia de los demás requisitos que al efecto se establecen en el Reglamento General de Estudiantes de Tipo Superior.

- V. No haber sido dado de baja definitiva institucional por indisciplina o por haber incurrido en una falta considerada como muy grave para la Universidad del Valle de México en cualquiera de sus campus.
- VI. Concluir los trámites de registro en las fechas establecidas por la Universidad; de no hacerlo se perderá el derecho al ingreso, entendiéndose como renuncia a la inscripción.
- VII. Cumplir con los demás requisitos académicos y administrativos indicados en los instructivos, boletines o demás medios informativos que establezca la Universidad.
- VIII. Presentar, en su caso y de acuerdo con lo previsto en el plan y programa de estudios, o en su mapa curricular, el examen de idiomas correspondiente, debiendo observar, asimismo, lo previsto en el Reglamento de Idiomas de la Universidad.
- IX. Para estudiantes de nacionalidad extranjera, con residencia en México, deberán cumplir con las disposiciones que al efecto establezca la legislación mexicana en materia migratoria.



## REQUISITOS DE TITULACIÓN

- I. Haber obtenido el 100% de los créditos en cada una de las áreas curriculares que comprende el plan de estudios correspondiente dentro de los plazos establecidos, incluyendo las materias extracurriculares, optativas, electivas y propedéuticas, según el caso.
- II. No tener alguna sanción académica, disciplinaria o estar suspendido en sus derechos.
- III. Haber cumplido con toda la documentación necesaria en tiempo y forma, así como los procedimientos establecidos por el campus de conformidad a la norma educativa y demás ordenamientos institucionales.
- IV. Realizar en forma oportuna el pago de derechos con la cuota vigente al momento de realizar la solicitud correspondiente.
- V. Obtener del área de Servicios Escolares del respectivo campus, la revisión de estudios correspondiente.
- VI. Los demás requisitos y trámites previstos en el Reglamento de Titulación de la Universidad.

EJES CURRICULARES

AHP	Área de Habilidades Profesionales			AB	Área Básica		AP	Área Profesional		AI	Área de Idioma	
Taller de Comunicación	Pensamiento Crítico	Bases Metodológicas de la Investigación	Prácticas Gastronómicas I	Responsabilidad Social y Desarrollo Sostenible	Liderazgo y Negociación	Desarrollo Emprendedor	Ética Profesional	Prácticas Gastronómicas II				
Fundamentos de Matemáticas	Identificación de Pescados, Mariscos y Salsas	Identificación de Carnes y Salsas		Investigación Culinaria Nacional	Cocina Mediterránea	Cocina Oriental	Tendencias Gastronómicas					
Técnicas Culinarias I	Técnicas Culinarias II	Identificación de Lácteos, Aves y Salsas		Cocina Latinoamericana	Cocina Mexicana I	Cocina Mexicana II	Ciencias en Artes Culinarias					
Adquisición y Calidad de los Alimentos	Cocina Vegetariana	Desayunos		Nutrición		Bebidas Alcohólicas y no Alcohólicas	Operación de Restaurante					
Historia de la Gastronomía	Principios de Mercadotecnia	Pastelería y Respostería I		Pastelería y Respostería II	Pastelería Moderna	Habilidades Culinarias Avanzadas	Sustentabilidad en Alimentos y Bebidas					
Higiene y Manipulación de Alimentos	Control y Costos	Costos de Alimentos y Bebidas		Costos y Presupuestos	Contabilidad y Finanzas	Arte y Decoración Buffet	Cultura Internacional del Trabajo					
Fundamentos del Servicio y la Cocina	Organización de una Cocina y Desarrollo Profesional			Planeación de Menú	Asuntos Legales	Equipamiento e Instalaciones de Cocinas y Servicios	Relaciones Públicas en Alimentos y Bebidas					
Informática	Charcutería	Comunicación Organizacional		Recursos Humanos y Laboral	Mercadotecnia de la Industria del Servicio	Investigación de Mercados	Taller de Fortalecimiento al Egreso					
Inglés I	Inglés II	Inglés III		Inglés IV	Inglés V							