

LICENCIATURA  
EJECUTIVA  
EN GASTRONOMÍA  
(MODALIDAD EN LÍNEA)

# Por qué UVM

## ¿Por qué estudiar una Licenciatura Ejecutiva En Línea UVM?



**Nuestros programas tienen reconocimiento y validez oficial, lo que te garantiza el valor curricular que necesitas.**



**Accedes a planes de estudio enfocados en la adquisición de conocimiento relevante y herramientas aplicables desde el primer cuatrimestre.**



**Aprenderás habilidades profesionales que te permitirán implementar soluciones y explorar tecnologías de vanguardia.**



**Obtendrás certificaciones con validez nacional e internacional.**



**Tendrás Asistencia Lince 24/7 los 365 días del año que te resolverá cuestiones técnicas durante todo tu programa.**



## Certificaciones

**Estudiar una Licenciatura Ejecutiva UVM En Línea amplía tus oportunidades de conseguir empleo mediante:**

**Materias con certificación para desarrollar competencias profesionales específicas.**

**La traducción de tus conocimientos en acción y el desarrollo de habilidades altamente demandadas.**

**Contenido de clase mundial, así como credenciales de universidades y empresas líderes.**

**El desarrollo de habilidades de manejo de herramientas para resolver problemas reales.**

**Certificados profesionales que avalan habilidades laborales y amplían tus oportunidades de empleo.**

# Internacionalización

Al estudiar una Licenciatura Ejecutiva En Línea tienes la oportunidad de vivir experiencias internacionales por medio de:



**Opción de Doble Titulación con reconocimiento en los Estados Unidos.**



**Opción a Doble Título, con nuestro convenio con National Louis University.**



**Título Internacional, que incluye el *Bachelor of Science in Management* y uno de 5 certificados.**



**Invitado Internacional al Aula y ciclos de conferencias con ponentes extranjeros.**



**Viajes académicos, cursos y semestres internacionales en diferentes países.**

# Perfil de ingreso

**Esta Licenciatura Ejecutiva En Línea es para ti si te interesa...**

**Aprender técnicas culinarias y métodos de cocción de vegetales, carnes, aves, pescados y mariscos en la preparación de alimentos.**



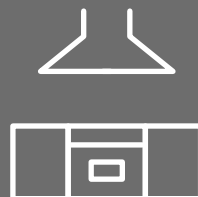
**Implementar técnicas de la cocina dulce, bases de la panadería y la repostería en la elaboración de diferentes masas.**



**Preparar platillos tradicionales de cada región del país aplicando los métodos de cocción y conservación de la cocina mexicana.**



**Elaborar los principales platillos de la cocina europea, asiática y latinoamericana.**



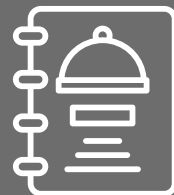
# Perfil de egreso

Al concluir el programa serás capaz de:

Manejar la preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, así como la estandarización de recetas.



Proponer el concepto del menú del restaurante considerando los aspectos básicos y las variables derivadas.



Desarrollar nuevos productos gastronómicos con sustento en las bases de la tecnología alimentaria.



Dirigir la operación de un restaurante, los procesos de control, compra y almacenamiento de insumos.



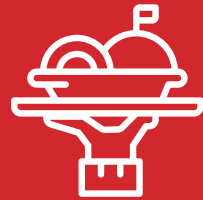
Integrar las competencias interculturales necesarias al desempeñarte en un entorno global.



# Empleabilidad

Al terminar tu **Licenciatura Ejecutiva en Gastronomía En Línea** podrás trabajar en:

**Negocios relacionados con la transformación y venta de alimentos y bebidas.**



**Restaurantes o hoteles como chef profesional con diferentes tipos de especialidades.**



**Desarrollar tu propio negocio de venta de alimentos y bebidas.**



**Centros turísticos y gastronómicos.**







# PLAN DE ESTUDIOS

## Duración 4 años

Plan de estudios Modalidad No Escolarizada.





### Ejes Curriculares:

-  Área Básica
-  Área Disciplinar
-  Asignatura con Certificación Laboral
-  Área Profesional





### Certificaciones:







## CUATRIMESTRE 01

-  Estrategias de aprendizaje y habilidades digitales
-  Manejo higiénico de alimentos
-  Administración contemporánea
-  Técnicas culinarias I

## CUATRIMESTRE 02

-  Empatía para resolver
-  Nutrición
-  Mercadotecnia experiencial
-  Técnicas culinarias II














## CUATRIMESTRE 03

-  Solucionar para cambiar
-  Manejo y cocción de vegetales
-  Servicios de alimentos y bebidas
-  Bases de la panadería

## CUATRIMESTRE 04

-  Transformar para impactar
-  Manejo y cocción de aves y carnes
-  Patrimonio gastronómico nacional
-  Seminario de actualización en Negocios



**CUATRIMESTRE 05** Diseñar para compartir Cultura internacional del trabajo Manejo y cocción de pescados y mariscos Seminario de actualización en Innovación**CUATRIMESTRE 06** Integrar para masificar Bases metodológicas de la investigación Planes de negocios Seminario de actualización en Emprendimiento Social**CUATRIMESTRE 07** Resolver para escalar Ingeniería y diseño de menú Repostería I Panadería especializada**CUATRIMESTRE 08** Servicio de bebidas y coctelería Control y costos de alimentos y bebidas Repostería II Cocina internacional I**CUATRIMESTRE 09** Estándares de calidad gastronómicos Cocina mexicana I Repostería III Cocina internacional II**CUATRIMESTRE 10** Dirección de alimentos y bebidas Cocina mexicana II Relaciones públicas en alimentos y bebidas Cocina internacional III

## CUATRIMESTRE 11

- Sustentabilidad en alimentos y bebidas
- Taller de fortalecimiento al egreso
- Gestión de bares
- I Gestión de restaurantes

## CUATRIMESTRE 12

- Taller de fortalecimiento al egreso II
- Tecnología y desarrollo de alimentos
- Taller de tendencias disciplinarias
- Operación de restaurante

\*Las certificaciones pueden variar en cada ciclo escolar. UVM está en constante búsqueda de organismos acreditadores que fortalezcan el perfil de egreso de sus estudiantes.

La UVM se encuentra registrada en el Grupo 3 del Programa de Mejora Institucional al cumplir los requisitos señalados en el ACUERDO número 17/11/17. Reconocimiento de Validez Oficial por la Secretaría de Educación Pública, según Acuerdo Secretarial No. 131 de fecha 8 de febrero de 1988, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 25 de febrero de 1988, para los Campus con los domicilios.\*

Estos programas están sujetos a mejora continua o cambio de acuerdo con las disposiciones que emita la autoridad educativa federal. Sujeto a los términos y condiciones establecidos en el Reglamento General de Estudiantes de Tipo Superior y anexos, el cual puede consultar en la dirección electrónica: <https://uvm.mx/ia-uvm/nuestros-estatutos>

\*Consulte relación de las modalidades en las que se imparten los programas académicos, Campus y domicilios en el siguiente enlace electrónico: <https://uvm.mx/oferta-academica/licenciaturas-ejecutivas/hospitalidad-turismo-gastronomia/gastronomia-en-linea>



# Estudiar en UVM

**Estudiar una Licenciatura Ejecutiva En Línea te permite desarrollar tus habilidades de:**

**Aprendizaje autogestivo.**

**Estudio independiente.**

**Comunicación escrita y oral eficaz.**

**Identificación de oportunidades.**

**Pensamiento crítico y organización.**

# Impulso Financiero UVM

**¡Te apoya para que alcances tus metas!**



**Impulsamos tu talento con Becas Académicas, Deportivas y Culturales.**



**El monto de tu colegiatura puede ser costeado vía Crédito Fonacot.**



**Accede a un crédito educativo a través de nuestra alianza con diferentes instituciones financieras.**



**Podrás usar diferentes tarjetas bancarias con la opción de meses sin intereses para cubrir tus estudios.**



**Tienes la posibilidad de combinar tu beca con un financiamiento educativo.**

**¡Calcula tu beca ahora!**

# ¡Vive una experiencia estudiantil única!

El 79% de nuestros egresados perciben una mejora laboral. [1]

El 80% de los alumnos que estudian una Licenciatura Ejecutiva UVM lograron una mejora laboral. [1]

UVM es una de las tres universidades preferidas por los empleadores. [3]

UVM ostenta el reconocimiento *QS Stars* con la máxima calificación en empleabilidad. [2]

[1] Encuesta de egresados Ipsos 2020.

[2] QS Stars 2019.

[3] Estudio Cuantitativo entre EMPLEADORES ACIMSA 2020.



# Prestigio UVM

UVM tiene más de 60 años educando generaciones de profesionistas competitivos y con una visión internacional.



Contamos con la acreditación Lisa y Llana, el máximo reconocimiento a la calidad otorgado por FIMPES.



UVM es una de las 10 mejores universidades privadas de México. [1]



Somos una de las universidades preferidas por los empleadores. [2]



Por 13 años consecutivos, UVM ha recibido el distintivo de Empresa Socialmente Responsable (ESR).



Somos la puerta para estudiar en el extranjero, gracias a nuestros más de 300 programas internacionales.



México es territorio Lince. Tenemos presencia en diversos estados de la República Mexicana y un Campus en Línea que te permite estudiar desde dónde te encuentres.



[1] Guía Universitaria de Selecciones.

[2] Estudio cuantitativo de Empleadores ACIMSA 2020.

## SÉ PARTE DE LA UVM



@uvmmx



uvm



@uvmmx



uvm.mx