



UVM

LICENCIATURA
EN GASTRONOMÍA
INTERNACIONAL

Perfil de ingreso

Esta Licenciatura es para ti si te interesa...

Conocer las tendencias gastronómicas nacionales e internacionales.



Participar en la industria restaurantera.



Emprender tu propio negocio en el campo gastronómico.



Tener la posibilidad de trabajar en el extranjero.



Perfil de egreso

Al concluir el programa serás capaz de:

Trabajar como chef y convertirte pronto en un chef ejecutivo.



Convertirte en asesor gastronómico.



Desarrollarte en el mundo de los vinos.



Ser experto en artes culinarias.



Crear tu propio negocio.



¿Dónde podrás trabajar?

Al terminar tu Licenciatura, podrás trabajar en:

Restaurantes de alta gama en todo el mundo.



Sector de alimentos y bebidas en distintos países.



Crear tu propio negocio.



Clubes deportivos y sociales.









Hoteles y centros turísticos nacionales e internacionales.



PLAN DE ESTUDIOS

Duración 4 años y medio



Ejes Curriculares:

-  Área Básica
-  Área Profesional
-  Área Disciplinar
-  Área Idioma
-  Asignatura con certificación laboral
-  INC - Asignaturas Idiomas No Curriculares

Tecnología Educativa:



Tipo de Materia:

-  *Online*
-  *Blended*






Certificaciones:

















SEMESTRE 01

- | | |
|--|---|
|   Estrategias de aprendizaje y habilidades digitales |   Manejo y cocción de vegetales |
|   Manejo higiénico de alimentos |   Bases de la panadería |
|   Técnicas culinarias I |   Inglés general I |

SEMESTRE 02

- | | |
|--|---|
|   Empatía para resolver |   Manejo y cocción de carnes y aves |
|   Nutrición |   Panadería especializada |
|   Técnicas culinarias II |   Inglés general II |








SEMESTRE 03

- | | |
|---|--|
|   Solucionar para cambiar |   Repostería I |
|   Ingeniería y diseño de menú |   Inglés general III |
|    Servicio de alimentos y bebidas |  Francés general I |
|   Manejo y cocción de pescados y mariscos | |









SEMESTRE 04

-  Transformar para impactar
-  Prácticas profesionales I








SEMESTRE 05

-  Diseñar para compartir
-  Repostería II
-  Control y costos de alimentos y bebidas
-  Inglés general IV
-  Servicio de bebidas y coctelería
-  Francés general II
-  Cocina internacional I








SEMESTRE 06

-  Integrar para masificar
-  Repostería III
-  Bases metodológicas de la investigación
-  Cocina mexicana I
-  Patrimonio gastronómico nacional
-  Inglés general V
-  Cocina internacional II
-  Francés general III

SEMESTRE 07


-  Resolver para escalar
-  Cocina internacional III
-  Enología y vitivinicultura
-  Cocina mexicana II
-  Gestión de bares
-  Francés general IV
-  Gestión de restaurantes

SEMESTRE 08

-  Cultura internacional del trabajo
-  Tecnología y desarrollo de alimentos
-  Taller de fortalecimiento al egreso I
-  Operación de restaurante
-  Relaciones públicas en alimentos y bebidas
-  Francés general V
-  Sustentabilidad en alimentos y bebidas

SEMESTRE 09

 Taller de fortalecimiento al egreso II

 Prácticas profesionales II
Plan de estudios modalidad mixta

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/la-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-ingenierias/hospitalidad-turismo-gastronomia/licenciatura-en-gastronomia-kendall>

Instalaciones

Aprende en las instalaciones de vanguardia que UVM pone a tu disposición



Simulador de Negocios Restauranteros.



Cocinas diseñadas para que desarrolles habilidades y competencias que te convertirán en un chef profesional.



Restaurante-escuela, para que realices prácticas con comensales reales y distintos tipos de servicio.



Instalaciones de panadería y repostería.



Bar, un escenario para la elaboración de bebidas clásicas y de nuevas tendencias.



Diseñada junto con Kendall College of Culinary Arts (Chicago). Esta es la primera Licenciatura en México con un programa en artes culinarias acreditado para operar restaurantes con Certificado Verde.

Certificaciones



Internacionalización

Vive experiencias académicas internacionales*



Doble Titulación para lograr el grado de *Bachelor of Culinary Arts*, otorgado por Kendall College of Culinary Arts.



Estudia en el extranjero. Contamos con convenios a nivel mundial en los que podrás obtener Doble y Triple Titulación.



Cursarás uno o más ciclos internacionales de estudios (semestre o cuatrimestre, según la universidad que elijas).



Viajes académicos nacionales e internacionales, de acuerdo con el área de especialización.

*Revisa el detalle de las opciones de experiencias académicas internacionales para la Licenciatura en Gastronomía Internacional con el Responsable de la Oficina Internacional en campus.



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.



¡Vive una experiencia estudiantil única!

9 de cada 10 de nuestros egresados consiguen trabajo en su primer año de egreso. [1]

Un egresado UVM gana 35% más que la media nacional. [2]

8 de cada 10 de nuestros egresados trabajan en lo que estudiaron. [3]

Contamos con más de 4,000 empresas activas en la Bolsa de Trabajo UVM.

[1] Estudio anual de egresados 2019, realizado por Ipsos.

[2] Elaboración propia con datos de la ENOE 2020-I, INEGI vs. Estudio anual egresados Ipsos 2019 (salario \$14,452 vs. \$10,739 ENOE).

[3] Estudio anual de egresados 2019, realizado por Ipsos.



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 18 estados de la República Mexicana a través de nuestros 28 campus.



[1] Guía Universitaria de Selecciones.

[2] Estudio cuantitativo de Empleadores ACIMSA 2020.

SÉ PARTE DE LA UVM



@uvmmx



uvm



@uvmmx



uvm.mx

