



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

QUÉ CUALIDADES DEBERÍAS TENER PARA ESTUDIAR ESTA LICENCIATURA



Habilidades interpersonales

- Adaptabilidad al cambio.
- Trabajo en equipos multidisciplinarios y multiculturales.
- Responsabilidad y organización laboral.
- Liderazgo.
- Creatividad.
- Pensamiento crítico y reflexivo.
- Proactividad.
- Vocación de servicio.



Competencias sociales

- Trabajo bajo presión.
- Tolerancia a la pluralidad de ideas y culturas.
- Interés por comprender su entorno.
- Aprendizaje autónomo.
- Interés en el bienestar de las personas.
- Respeto a las normas y leyes.
- Interés en conocer diferentes culturas.
- Capacidad de toma de decisiones en momentos críticos.



Habilidades metódicas

- Conocimientos del área de ciencias básicas.
- Conocimientos básicos del idioma inglés.
- Conocimientos básicos de informática.
- Contexto histórico nacional e internacional.
- Manejo de tecnologías para la educación.
- Principios de cultura general y temas de actualidad.

¿QUÉ VAS A APRENDER?:

En la **Licenciatura en Gastronomía Internacional UVM** aprendes, entre otras cosas, a:

01

Aplicar diferentes procesos básicos de operación en los negocios gastronómicos, así como su comercialización de servicios y administración.

02

Utilizar diversas técnicas culinarias de la cocina nacional e internacional.

03

Combinar conocimientos culinarios, creativos, empresariales y humanos para desempeñarse con éxito en la industria de alimentos y bebidas.

04

Utilizar métodos y técnicas contables aplicados a los negocios gastronómicos.

05

Aplicar diversos programas de manejo higiénico de alimentos basados en estándares de calidad internacional.

06

Elaborar propuestas de vanguardia para escalar negocios gastronómicos a nivel internacional.

07

Identificar oportunidades de generación de negocios en el ámbito gastronómico.

08

Analizar las tendencias vanguardistas que se presentan en la gastronomía a nivel global.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN:

- 1 Presentar original del acta de nacimiento, copia de la CURP y 4 fotografías tamaño infantil en blanco y negro.
- 2 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.
- 3 Presentar y acreditar el examen de admisión y/o los instrumentos de diagnóstico, que en su caso establezca la Universidad.
- 4 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.
- 5 No haber sido dado de baja definitiva institucional por indisciplina o por haber incurrido en una falta considerada como muy grave para Universidad del Valle de México en cualquiera de sus campus.
- 6 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.
- 7 Cumplir con los demás requisitos académicos y administrativos indicados en los instructivos, boletines o demás medios informativos que establezca la Universidad.
- 8 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.
- 9 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:

- 1 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.
- 2 No tener alguna sanción académica, disciplinaria o estar suspendido en sus derechos.
- 3 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.
- 4 Realizar en forma oportuna el pago de derechos con la cuota vigente al momento de realizar la solicitud correspondiente.
- 5 Obtener del área de Servicios Escolares del respectivo campus, la revisión de estudios correspondiente.
- 6 Los demás requisitos y trámites previstos en el Reglamento de Titulación de la universidad.

Para mayor referencia se debe consultar al Reglamento General de Estudiantes de Tipo Superior de la Universidad del Valle de México y el Reglamento de Titulación publicados en www.universidaduvm.mx/normatividad/

PLAN DE ESTUDIOS



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL (KENDALL)*
EJES CURRICULARES

AP Área de Habilidades Profesionales

EXPL Área de Exploración

ESPE Área de Especialización

ACL Área de Certificaciones Laborales

AI Área de Idioma (No Curricular)

SEMESTRE 01	SEMESTRE 02	SEMESTRE 03	SEMESTRE 04	SEMESTRE 05	SEMESTRE 06	SEMESTRE 07	SEMESTRE 08	SEMESTRE 09
Estrategias de aprendizaje y habilidades digitales	Empatía para resolver	Solucionar para cambiar	Transformar para impactar	Diseñar para compartir	Integrar para masificar	Resolver para escalar	Cultura internacional del trabajo	Taller de fortalecimiento al egreso II
Manejo higiénico de alimentos	Nutrición	Ingeniería y diseño de menú	Prácticas profesionales I	Control y costos de alimentos y bebidas	Bases metodológicas de la investigación	Enología y vitivinicultura	Taller de fortalecimiento al egreso I	Prácticas profesionales II
Técnicas culinarias I	Técnicas culinarias II	Servicio de alimentos y bebidas		Servicio de bebidas y coctelería	Patrimonio gastronómico nacional	Gestión de bares	Relaciones públicas en alimentos y bebidas	
Manejo y cocción de vegetales	Manejo y cocción de carnes y aves	Manejo y cocción de pescados y mariscos		Cocina internacional I	Cocina internacional II	Gestión de restaurantes	Sustentabilidad en alimentos y bebidas	
Bases de la panadería	Panadería especializada	Repostería I		Repostería II	Repostería III	Cocina internacional III	Tecnología y desarrollo de alimentos	
Inglés general I	Inglés general II	Inglés general III	Inglés general IV	Inglés general V	Cocina mexicana I	Cocina mexicana II	Operación de restaurante	
			Francés general I	Francés general II	Francés general III	Francés general IV	Francés general V	

Materias Blended

Materias iLab + Full Online



La UVM se encuentra inscrita en el Grupo 3 del Programa de Mejora Institucional del ACUERDO número 17/11/17 por el que se establecen los trámites y procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios del tipo superior, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 13 de noviembre de 2017. Estos programas están sujetos a mejora continua o cambio de acuerdo a las disposiciones que emita la autoridad educativa federal. *Internacional de Gastronomía. Sujeto a los términos y condiciones establecidos en el Reglamento General de Estudiantes de Tipo Superior, el cual puede consultar en la dirección electrónica: <https://uvm.mx/la-uvm/nuestros-estatutos>

NUEVO MODELO

uvm.mx | 800 0000 UVM (886)