



UNILA

Universidad Latina



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN OPERATIVA



SEEM





OBJETIVO

Brindar la información profesional más actualizada en el área de operación, administración y preparación de alimentos y bebidas de alta cocina, que dote de conocimientos y habilidades que permitan contribuir al desarrollo eficiente de la industria gastronómica nacional e internacional.

OPCIONES DE TITULACIÓN

- 🏠 Tesis.
- 🏠 Examen General de Egreso CENEVAL.
- 🏠 Informe de Servicio Social.
- 🏠 Estudios de Posgrado.

TRÁMITE DE TITULACIÓN

- 🏠 Obtención del 100% de créditos de la licenciatura.
- 🏠 Liberación del servicio social.
- 🏠 Elección de la opción de titulación.
- 🏠 Pagar los derechos y trámites de titulación.

PERFIL PARA CURSAR LA CARRERA



Interés por la alta cocina, higiene y calidad



Habilidad para la preparación de alimentos y bebidas.



Creatividad culinaria

EN UNILA APRENDERÁS A...



Preparar alimentos de las gastronomías mexicana e internacional.



Dominar técnicas para el manejo higiénico de alimentos y bebidas.



Elaborar menús nutricionalmente balanceados.



Manejar adecuadamente empresas de servicio de alimentos y bebidas.



Comunicarte en inglés y francés.



Emprender tu propio negocio.



PODRÁS TRABAJAR EN...

- Restaurantes de alta cocina nacionales e internacionales.
- Hoteles y centros turísticos.
- Servicios de banquetes y eventos.
- Comedores para ejecutivos.
- Empresas de la industria alimentaria.
- Comedores industriales y cocinas institucionales.

Los egresados de la Licenciatura en Gastronomía y Administración Operativa serán competentes para:

- Investigar, identificar y seleccionar los ingredientes idóneos de las recetas culinarias.
- Conocer las propiedades y los beneficios nutricionales de los ingredientes y de los alimentos preparados.
- Crear y elaborar exquisitos platillos de la cocina nacional e internacional con higiene y calidad.
- Operar y administrar con eficiencia restaurantes, bares y comedores de alta cocina.
- Establecer planes de compras y de selección de proveedores.
- Emplear las técnicas de conservación, envasado y almacenamiento de materias primas, alimentos y productos relativos.
- Entender la historia, evolución y tendencia actual de las artes culinarias.
- Optimizar el uso y aprovechamiento de los recursos humanos, materiales y financieros relativos a esta actividad.

PLAN DE ESTUDIOS

1er SEMESTRE

- Introducción a la Gastronomía y Técnicas Culinarias.
- Higiene y Calidad de los Alimentos.
- Panadería.
- Principios de Administración.
- Matemáticas Básicas y Financieras.
- Informática Aplicada I.
- Sociología Organizacional.
- Inglés I.

2do SEMESTRE

- Garde Manger y Bocadillos.
- Bar y Coctelería.
- Entradas y Ensaladas.
- Compras y Abastecimientos.
- Administración de Restaurantes.
- Informática Aplicada II.
- Contabilidad Empresarial.
- Inglés II.

3er SEMESTRE

- Historia y Práctica de la cocina Prehispánica Mexicana.
- Gastronomía Vegetariana.
- Calidad en el Servicio.
- Control de Costos de Alimentos y Bebidas.
- Registro y Control Estadístico.
- Recursos Humanos.
- Contabilidad Administrativa.
- Inglés III.

4to SEMESTRE

- Gastronomía Francesa.
- Gastronomía Latinoamericana.
- Proceso de la Enología y Vitivinicultura.
- Introducción al Derecho.
- Mercadotecnia de Servicios.
- Nutrición.
- Presupuestos.
- Inglés Técnico Gastronómico.

5to SEMESTRE

- Gastronomía Italiana.
- Repostería y Pastelería.
- Organización de Banquetes y Eventos Especiales.
- Derecho del Trabajo.
- Mercadotecnia Estratégica.
- Finanzas.
- Francés I.

6to SEMESTRE

- Gastronomía Española y Árabe.
- Decoración de Platillos y Tallado Artístico.
- Capacitación y Supervisión de Personal.
- Ética Profesional.
- Plan de Mercado.
- Seminario de Investigación y de Tesis I.
- Francés II.

7mo SEMESTRE

- Gastronomía Oriental.
- Nueva Cocina Francesa (Nouvelle Cuisine Française).
- Nueva Cocina Mexicana.
- Proyectos de Inversión.
- Desarrollo de Emprendedores.
- Seminario de Investigación y de Tesis II.
- Francés III.

Duración: 7 semestres
Incorporación SEEM

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN OPERATIVA

BENEFICIOS DE ESTUDIAR UNA LICENCIATURA EN UNILA

- Contamos con un modelo pedagógico basado en el Constructivismo.
- Somos una Institución de calidad, acreditada por FIMPES.
- Tenemos recursos académicos y didácticos que facilitan el estudio y la comprensión de las materias del plan de estudios.
- Inculcamos una actitud analítica y con alto sentido social, congruente con las necesidades personales y las del país.
- Más de 50 años de experiencia educativa.

Campus en Morelos

Cuernavaca (777) 160 1020
Vicente Guerrero 1806, Col. Las Maravillas,
Cuernavaca, Morelos.

Cuautla (735) 352 4697
Carretera Federal México-Oaxaca 1060,
Colonia Hermenegildo Galeana
Cuautla, Morelos.

www.unila.edu.mx



UNILAEduMx

LOS EXPERTOS NO NACEN,

LOS HACEMOS

SÉ UNILA