

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RVOE 20121887 19-09-2012

MISIÓN

El Centro Universitario Euroamericano, buscando elevar permanentemente la calidad académica de sus estudiantes, ha desarrollado planes y programas de estudio que proporcionan una sólida formación académica, capaz de incursionar con éxito en el mercado de trabajo, en el sector empresarial o público.

CAMPO DE TRABAJO

Como egresado de Licenciatura en Gastronomía te podrás incorporar en los diferentes ámbitos del sector alimenticio: Industria Hotelera, Bares, Restaurantes, Cocina del Aire, Cruceros Marítimos, Centros de Convenciones, Comedores Industriales, Cafeterías, Hospitales o contar con su propio negocio.

OBJETIVO DE LA CARRERA

Nuestro objetivo es proporcionar los conocimientos y herramientas necesarias para que el alumno se desempeñe como un gastrónomo con alto sentido de profesionalismo y valores éticos, capaz de emprender, dirigir y operar empresas de servicios de alimentos y bebidas tanto Nacional como Internacional.

PLAN DE ESTUDIOS

1er. Cuatrimestre

- Gastronomía en el Turismo
- Introducción a la Administración
- Matemáticas Básicas
- Microbiología de los Alimentos
- Calidad en el Servicio
- Computación I

2do. Cuatrimestre

- Manejo higiénico de los Alimentos
- Introducción a la Contabilidad
- Nutrición I
- Matemáticas Financieras
- Conservación de los Alimentos
- Computación II

3er. Cuatrimestre

- Administración de Recursos Humanos
- Manejo Profesional de Productos
- Nutrición II
- Cocina Profesional I
- Análisis Sensorial de los Alimentos
- Estadística

4to. Cuatrimestre

- Administración de Empresas Gastronómicas
- Panadería
- Enología y Vitivinicultura
- Cocina Profesional II
- Cocina Prehispánica
- Microeconomía

5to. Cuatrimestre

- Repostería I
- Planeación de Menús
- Cocina Vegetariana
- Cocina Francesa I
- Contabilidad de Costos
- Macroeconomía

6to. Cuatrimestre

- Mercadotecnia Turística
- Repostería II
- Mukimono
- Cocina Mexicana I
- Cocina Francesa II
- Introducción Derecho

7o. Cuatrimestre

- Técnicas de Cocción de Pescados, Mariscos y Aves.
- El arte de la Coctelería
- Escultura en Hielo
- Cocina Mexicana II
- Cocina Española
- Derecho Laboral

8o. Cuatrimestre

- Técnicas de Cocción de Carnes
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Cocina Mexicana III
- Cocina Asiática
- Formulación y evaluación de Proyectos de Inversión Gastronómica I
- Derecho Mercantil

9o. Cuatrimestre

- Instalación y Mantenimiento de Cocinas
- Organización de Banquetes
- Cocina Fría
- Cocina de América
- Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión Gastronómica II
- Seminario de Titulación

REQUISITOS:

- Acta de Nacimiento certificada (original y copia)
- CURP (Original y copia)
- Certificado de Preparatoria o equivalente (Original y copia)
- 6 Fotografías de frente tamaño infantil
- Comprobante de domicilio (copia)

NO PAGAS:

INSCRIPCIÓN
GESTORIAS
GASTOS DE INCORPORACIÓN
CUOTAS ANUALES
CUOTAS DE MANTENIMIENTO