Aliat Universidades ETAC | Licenciatura

ENCIENDE tu PASIÓN CULINARIA

Estudia **Gastronomía**



Duración:
9 Cuatrimestres

Inicios de clases:
· Enero · Mayo
· Septiembre

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN UNIVERSIDAD ETAC?

Fundada en 1966, Universidad ETAC lleva 58 años formando profesionales.

- Somos parte de las 100 mejores universidades de México.
- Ofrecemos un plan de estudio con enfoque en el desarrollo de competencias.
- Contamos con las mejores herramientas tecnológicas.
- Nuestros programas académicos cuentan con validez y reconocimiento ante la SEP.
- Cada uno de nuestros campus cuenta con una Oficina Aliat Emprende, que te ofrece:

Bolsa de trabajo exclusiva

Programa de emprendimiento

Actividades extracurriculares para complementar tu formación profesional

Guía de Posgrados Las Mejores Universidades Reader's Digest 2023

ETAC

es parte de Aliat Universidades, una red mexicana de instituciones educativas que cuenta con:

7 Instituciones de educación Superior

Más de **200 mil** egresados

13 Estados de la República

Presencia en

27 campus en todo México

50 mil estudiantes

OBJETIVO DE LA CARRERA

La Licenciatura en Gastronomía está orientada en ejecutar recetas con calidad, higiene, creatividad y responsabilidad a partir de técnicas culinarias, con una visión integral en la operación y administración de empresas de alimentos y bebidas.

A QUIÉN VA DIRIGIDA LA CARRERA

Esta carrera es ideal para ti, si tienes:

- Interés en la cultura gastronómica.
- Creatividad, organización y enfoque.
- Habilidad de observación y análisis.
- Buena comunicación.
- Capacidad de concentración

AL TERMINAR ***TU CARRERA SERÁS CAPAZ*** *DE:*

- **Emprender** *tu propio negocio.*
- **Liderar equipos** *multidisciplinarios.*
- **Trabajar en Áreas de producción** *y servicio de alimentos.*
- **Innovar en técnicas e ingredientes** *para la preparación de platillos.*

CAMPO LABORAL

Como egresado de la carrera en Gastronomía podrás trabajar en diferentes sectores y empresas como:

- **Restaurantes y Hoteles**
- **Catering y Eventos**
- **Consultoría Gastronómica**
- **Desarrollo de Productos Alimenticios**
- **Emprendimientos Gastronómicos**

Al estudiar con nosotros podrás enriquecer tu **formación profesional** con:

- **Diplomados**
- **Especializaciones**
- **Certificados por competencia**
- **Centro de Idiomas**

Además, tendrás la opción de obtener un **doble grado académico,** meses después de haber terminado tu licenciatura y haber cursado materias de un segundo programa*.

*Es preciso consultar programas con equivalencia para esta licenciatura

PLAN DE ESTUDIOS

Nuestro plan de estudios de la carrera en Gastronomía está dividido en tres áreas: Área Básica, Área Mayor y Área Axiológica; con el objetivo de formar profesionistas que actúen con excelencia en los distintos segmentos del mercado.

ÁREA BÁSICA

Abarca los distintos fundamentos de la Gastronomía:

- Bases culinarias
- Hospitalidad y servicio
- Costos de alimentos y bebidas
- Embutidos y prefabricados
- Almacenes y compras
- Análisis sensorial
- Optativa I
- Elaboración de productos lácteos
- Optativa II
- Servicios de alimentos y bebidas
- Optativa III
- Fotografía gastronómica
- Optativa IV
- Bar y Coctelería
- Optativa V
- Instalación y mantenimiento de equipo
- Optativa VI
- Gastronomía industrial

ÁREA MAYOR

Comprende conocimientos más profundos y específicos de la Gastronomía, tales como:

- Química de alimentos
- Higiene y manejo de alimentos
- Pastelería
- Nutrición
- Repostería
- Cocina prehispánica
- Chocolatería y confitería
- Cocina mexicana I
- Panadería
- Cocina mexicana II
- Planeación y diseño de menús
- Cocina internacional I
- Administración de los servicios alimenticios
- Cocina internacional II
- Banquetes
- Enología
- Tallado artístico
- Planeación de la producción

ÁREA AXIOLÓGICA

Engloba el estudio y desarrollo de habilidades competitivas como:

- Aprender a aprender
- Competencias digitales
- Comunicación oral y escrita
- Modelos de empleabilidad
- Desarrollo y administración de proyectos
- Formación humana y ciudadana
- Gestión de información
- Nuevos modelos de negocios
- Habilidades directivas

*Consulta las optativas en campus.

RVOE
Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios

SEP
Secretaría de Educación Pública

800 1125 428
55 8852 0111

RVOES LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

- Universidad ETAC **Campus Chalco.** Calle Nacional Norte número 701, Colonia San Marcos Huixtoco, Municipio de Chalco, Estado de Mexico, C.P. 56643. Modalidad mixta, RVOE 20110975, fecha de acuerdo 24/11/2011, DGAIR/SEP, Incorporado al Sistema Educativo Nacional.
- Universidad ETAC **Campus Coacalco.** Avenida Zarzaparrillas Número 85-B, Manzana Única, Lote 1, Edificios A, B, D, E, F, G, H, I, Fraccionamiento Unidad Coacalco Villa de las Flores Sección Jardín/Las Plazas, Coacalco de Berriozábal, Estado de México, C. P. 55710. Modalidad mixta, RVOE 20090360, fecha de acuerdo 01/07/2009, DGAIR/SEP, Incorporado al Sistema Educativo Nacional.
- Universidad ETAC **Campus Tulancingo.** Avenida 21 de marzo número 511, Colonia Centro, C.P. 43600, Tulancingo, Estado de Hidalgo. Modalidad mixta, RVOE 20120808, fecha de acuerdo 27/07/2012, DGAIR/SEP, Incorporado al Sistema Educativo Nacional.

HAZ QUE TU PASIÓN SEA TU PROFESIÓN.

Aliat Universidades
ETAC