

Licenciatura en Gastronomía

¿De que se trata?

Si tu pasión es la cocina, crear experiencias inolvidables a través de los sabores y explorar culturas con cada platillo, la Licenciatura en Gastronomía es para ti. No solo aprenderás a preparar recetas espectaculares, también entenderás la ciencia detrás de cada técnica, la administración de un negocio gastronómico y la innovación culinaria. Se trata de convertir tu amor por la comida en una carrera llena de creatividad, retos y oportunidades para brillar en cualquier cocina del mundo.

Algunas de las materias más interesantes



Laboratorio de Cocina Española

Aprenderás técnicas tradicionales de la gastronomía española: paellas, tapas y preparaciones icónicas que te harán dominar una de las cocinas más reconocidas del mundo.



Laboratorio de Cocina Italiana

Descubrirás el arte de las pastas frescas, risottos, pizzas y salsas auténticas, logrando capturar la esencia de la cocina italiana en cada platillo.



Laboratorio de Cocina Francesa

Dominarás técnicas clásicas francesas como salsas madre, cortes precisos y repostería, con un enfoque en elegancia y precisión.



Laboratorio de Cocina Mexicana

Conocerás la riqueza y diversidad de la gastronomía mexicana, desde sus ingredientes originarios hasta preparaciones modernas, convirtiéndote en un verdadero embajador culinario.



Laboratorio de Repostería y Pastelería Internacional

Te especializarás en la creación de postres y pasteles de distintos países, desarrollando un toque artístico y creativo en cada preparación.



Control de Costos en Alimentos y Bebidas

Aprenderás a gestionar los recursos en cocina, optimizar insumos y controlar gastos para asegurar la rentabilidad de cualquier negocio gastronómico.

Campo Laboral

- Hoteles y resorts de lujo.
- Restaurantes nacionales e internacionales.
- Cruceros y empresas de catering.
- Empresas de banquetes y organización de eventos.



- Desarrollo de productos alimenticios.
- Consultoría gastronómica.
- Emprendimientos propios: tu propio restaurante, cafetería, pastelería o negocio de catering.
- Medios de comunicación y creación de contenido gastronómico.

Duración de la licenciatura

- ❖ 10 cuatrimestres equivalentes a 3 años y 4 meses en todas las licenciaturas escolarizadas nocturnas o sabatinas.
- ❖ Cada cuatrimestre tiene una duración de 13 semanas de clase y una semana de exámenes finales.

¿Qué modalidades tiene Gastronomía y cómo funciona?

Se imparte en:

- a) Escolarizado
- b) Mixto

01.

MODALIDAD ESCOLARIZADA

En la **modalidad escolarizada**, la relación maestro-alumno se caracteriza por una participación predominante del profesor, quien guía y conduce el proceso de aprendizaje con un **mayor porcentaje de intervención**, gracias al mayor tiempo de clase presencial y contacto directo. Esto permite al docente explicar a fondo los contenidos, aclarar dudas en el momento y ofrecer un acompañamiento constante.

02.

MODALIDAD MIXTO (turno Sabatino)

Por otro lado, en la **modalidad sabatina**, la dinámica cambia: el profesor y el alumno comparten la responsabilidad del aprendizaje en partes iguales, con un **50% de participación cada uno**. Aquí, el estudiante asume un papel mucho más activo y autónomo, complementando las sesiones presenciales con actividades independientes o en línea que fomentan la autogestión y el desarrollo de habilidades críticas y prácticas.