

LICENCIATURA EN

Gastronomía

¿De qué se trata?

Si te apasiona la cocina y crear experiencias únicas a través de los sabores, esta carrera es para ti.

Aprenderás a preparar recetas espectaculares, conocerás la ciencia detrás de cada técnica, administrar negocios gastronómicos y desarrollar innovación culinaria.

Convierte tu pasión en una carrera llena de creatividad y retos.

Las materias más interesantes son:

Laboratorio de Cocina Española

- Aprende paellas, tapas y técnicas tradicionales de una de las cocinas más reconocidas.

Laboratorio de Cocina Italiana

- Descubre el arte de pastas, risottos, pizzas y salsas auténticas.

Laboratorio de Cocina Francesa

- Domina técnicas clásicas, como salsas madre, cortes precisos 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 catering
- Banquetes y eventos
- Desarrollo de productos alimenticios
- Consultoría gastronómica
- Emprendimientos propios (restaurantes, cafeterías, pastelerías)
- Creación de contenido y medios gastronómicos

¡Las oportunidades son tantas como tu creatividad!

Duración

Escolarizadas y sabatinas

10 cuatrimestres (3 años 4 meses)

Modalidades

Escolarizado

- Participación predominante del profesor.
- Acompañamiento cercano y clases prácticas constantes.

Mixto (turno Sabatino)

- 50% profesor, 50% alumno.
- Mayor autonomía y flexibilidad.

¡PREPÁRATE PARA CONVERTIR TU PASIÓN EN UNA EXPERIENCIA PROFESIONAL ÚNICA!