



UNIVERSIDAD
CONTEMPORÁNEA
DE LAS AMÉRICAS

GASTRONOMÍA

CONOCE TU CARRERA

Duración de la Licenciatura:

3 años, dividido en 9 cuatrimestres



La Licenciatura en Gastronomía cuenta con:

Instalaciones adecuadas
Laboratorio de cocina equipado
Chefs altamente capacitados
Clases de cocina internacional



Perfil de ingreso:

El aspirante a la licenciatura en Gastronomía de la UCLA debe contar con bachillerato, habilidades, actitudes y valores, con la finalidad de favorecer su desempeño académico durante su instancia y asegurarse mayores posibilidades de éxito en su vida universitaria. Deberá tener interés por la cultura culinaria de México y el mundo, disposición para trabajar en grupos, habilidad para desarrollar relaciones armónicas, facilidad e interés para preparar bebidas y alimentos, además de tener gusto por el estudio de los componentes culturales que intervienen en la preparación, elaboración y presentación de alimentos y bebidas.

Perfil de egreso:

El egresado de la licenciatura en Gastronomía por la Universidad Contemporánea de las Américas es un profesional de la cultura gastronómica con los conocimientos culturales, metodológicos, administrativos, contables, publicitarios, turísticos, sanitarios, nutrimentales y culinarios, suficientes para atender de manera integral la organización de una franquicia o proyecto empresarial, restaurantero, barista, cafetero o incursionar en el diseño y desarrollo de un proyecto empresarial con concepto e identidad propios.

Objetivos generales del plan de estudios:

Formar profesionistas que cuenten con fundamentos teóricos y prácticos para que sean capaces de aplicar su conocimiento de manera idónea en la práctica gastronómica, y que esto les permita ingresar exitosamente en el mundo laboral donde se distingan por ser profesionales creativos dentro de las artes culinarias.

Requisitos de admisión:

- Acta de nacimiento actualizada (en original y dos copias)
- Certificado de secundaria (en original y dos copias)
- Certificado de bachillerato (en original y dos copias)
- Tres fotografías tamaño infantil (en blanco y negro)
- Comprobante de domicilio reciente
- Carta de aceptación (se entrega después de aplicar el examen de admisión)
- CURP



Plan de estudios de Gastronomía

Conoce el plan general de estudios actualizado de la Licenciatura en Gastronomía, con una duración total de 3 años, dividido en 9 cuatrimestres.

1	2	3
<ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la Gastronomía • Ingredientes y bases culinarias • Administración • Salud e higiene • Metodología de la investigación • Informática 	<ul style="list-style-type: none"> • Desayunos y cafetería • Organización de bares y restaurantes • Contabilidad • Cultura nacional • Estadística • Conservación de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Coctelería • Mercadotecnia • Contabilidad de costos • Identificación de productos lácteos • Cocina mexicana I
4	5	6
<ul style="list-style-type: none"> • Panadería • Cocina Mexicana II • Enología • Cultura Universal I • Control de costos de alimentos y bebidas • Cocina italiana 	<ul style="list-style-type: none"> • Pescados y mariscos • Derecho mercantil • Cocina vegetariana • Investigación de mercados turísticos • Repostería • Cocina fría 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina francesa • Ecología y medio ambiente • Cocina mediterránea • Publicidad y promoción turística • Derecho laboral
7	8	9
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolatería y confitería • Cocina asiática • Nutrición • Equipos e instalaciones • Diseño de menús 	<ul style="list-style-type: none"> • Banquetes • Cocina caribeña • Mukimono • Cocina española • Escultura en hielo 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina árabe • Administración de recursos humanos • Legislación turística • Desarrollo de emprendedores • Seminario de titulación