



Universidad  
**Univer Milenium**

# EDUCACIÓN PARA LA VIDA REAL

## Licenciatura en Gastronomía

La **Licenciatura en gastronomía** es una carrera económica administrativa con tintes artísticos y científicos, es una carrera completamente operativa administrativa, la cual da al alumno herramientas para utilizarlas en el medio gastronómico y aplicarlas mediante técnicas, procedimientos y estrategias que harán que el alumno actúe de manera profesional y disciplinada.

Los horarios registrados la ante SEP: Matutino, intermedio y vespertino.

### ¿Qué me ofrece?

Te ofrecemos la oportunidad de conocer la gastronomía en un enfoque completamente diferente a lo que ofrecen otras universidades; clases hasta en un 50% prácticas sin dejar a un lado lo teórico; laboratorios completamente profesionales; ambiente universitario joven; compromiso a satisfacer tus necesidades y tu sed de conocimiento.

### ¿Dónde podría trabajar?

Podrás laborar en el sector restaurantero, hospitalario, en la industria y en las PyME's.

## Instalaciones

Contamos con 2 laboratorios importados de cocina, equipados al 100%, en acero inoxidable, un laboratorio de panadería y un simulador de restaurante.

## Habilidades

Podrás desarrollar la disciplina, ya que es la llave que te abrirá las puertas de la vida laboral; también tendrás habilidades directivas y administrativas, en las cuales podrás desarrollar planes y estrategias que conduzcan a él buen camino de las empresas a las cuales pertenezcas en un futuro. Generarás habilidades operativas, las cuales son la sensibilidad que todo trabajador debe de tener para poder dirigir cualquier tipo de empresa.

# Plan de Estudios



## SISTEMA ESCOLARIZADO LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

- 1
- Tecnología y Artes Culinarias
  - Panadería y Repostería Básica
  - Higiene y Salud
  - Herramientas Informáticas
  - Proceso Administrativo

- 2
- Cocina Fría
  - Panadería y Repostería Avanzada
  - Nutrición y Dietética
  - Decoración de Platos
  - Fundamentos de Contabilidad

- 3
- Cocina Tradicional Mexicana
  - Elaboración y Conservación de Productos
  - Química de los Alimentos
  - Tradición Culinaria Mexicana
  - Costos de Alimentos y Bebidas

- 4
- Cocina Contemporánea Mexicana
  - Cocina Francesa
  - Técnicas de Servicio
  - Tradición Culinaria Mundial
  - Compras y Abastecimientos

- 5
- Cocina China y Tailandesa
  - Cocina Italiana y Española
  - Fabricación de Quesos
  - Planeación de la Producción
  - Administración de Restaurantes

- 6
- Cocina Japonesa y Coreana
  - Carnes y Embutidos
  - Enología
  - Gestión de la Calidad
  - Mercadotecnia de Restaurantes

- 7
- Cocina Hindú y Árabe
  - Cocina Vegetariana
  - Coctelería
  - Iniciativa Empresarial
  - Redacción y Expresión Oral

- 8
- Cocina del Mar
  - Cocina Sudamericana
  - Eventos Gastronómicos
  - Habilidades Directivas
  - Investigación Económica Administrativa

- 9
- Cocina Fusión
  - Alimentación Industrial
  - Turismo Mexicano
  - Ética Profesional
  - Taller de Tesis

## PLANTEL TOLUCA AV. HIDALGO

<b>Modalidad: Escolarizada REVOE: 20123129</b>		
<b>Horario</b>	<b>Inscripción</b>	<b>Mensualidad</b>
<b>Matutino 07:00 a 11:30 hrs.</b>	<b>\$ 2,830.00</b>	<b>\$ 2,830.00</b>
<b>Vespertino 16:00 a 21:00 hrs.</b>	<b>\$ 2,830.00</b>	<b>\$ 2,830.00</b>