

➤ **LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**
RVOE 20110508

Formar integralmente a profesionales capaces de desarrollarse en la industria de servicios de alimentos y bebidas, realizando funciones de planeación y operación de la producción de alimentos con capacidades administrativas, científicas y tecnológicas más avanzadas, con los conocimientos humanísticos necesarios encaminados para mejorar la comprensión del fenómeno gastronómico y sus implicaciones culturales en el contexto nacional.



DESCRIPCIÓN

Desarrollar en cada alumno su potencial intelectual, su creatividad y carácter como componentes indispensables para el éxito en el área de la gastronomía. Para elaborar, evaluar e innovar en las cocinas nacional e internacional, con base en la ciencia y la investigación, demostrando amplia cultura gastronómica, buscando preservar los valores nacionales y su difusión, y con la habilidad de administrar efectivamente la industria gastronómica en cargos de alta responsabilidad, de tal modo que resuelva problemas y tome decisiones con liderazgo humanista y comportamiento profundamente ético.



www.ualuniversidad.edu.mx

WhatsApp 722 355 8573

U.A.L. Construyendo Juntos Tu Futuro



PERFIL DE EGRESO

Al término de la Licenciatura, los egresados serán capaces de:

- ✓ Administrar el recurso humano y material mediante la aplicación de políticas y procedimientos, logrando la productividad y eficiencia para la organización de alimentos y bebidas.
- ✓ Dirigir al personal encargado de los procesos de producción y servicios.
- ✓ Operar establecimientos Gastronómicos con una visión proyectiva que le permita sobresalir en el ámbito turístico nacional e internacional.
- ✓ Promover el trabajo en equipo entre colaboradores, proveedores, jefes y directivos de los servicios -Gastronómicos de su entorno.
- ✓ Dominar las técnicas culinarias de producción y servicio de alimentos y bebidas creando nuevas recetas de diferentes tipos de culturas, cocinas y materias primas.
- ✓ Conocer los procedimientos contables y financieros para manejar la administración de establecimientos gastronómicos.
- ✓



EN DÓNDE PUEDES TRABAJAR

Con la licenciatura en Gastronomía el egresado podrá incorporarse en los diferentes ámbitos del sector alimenticio: industria hotelera, bares, restaurantes, cocina del aire, cruceros marítimos, centros de convenciones, comedores industriales, cafeterías, club social, hospitales o contar con su propio negocio.

Promoción alimentaria: programas de nutrición, sanidad e higiene; formulación y evaluación de proyectos gastronómicos en los tres niveles de gobierno, Federal, Estatal y Municipal; apoyando el área de turismo.

www.ualuniversidad.edu.mx

WhatsApp 722 355 8573

U.A.L. Construyendo Juntos Tu Futuro



☐ Nuestra Licenciatura se cursa en 3 años los cuales se dividen en 9 cuatrimestres.

GASTRONOMÍA						
1	Química de Alimentos	Seguridad, Higiene y Manejo de Alimentos	Introducción a la Administración	Introducción a la Gastronomía	Técnicas Fundamentales de Procesamiento de Alimentos	Fondos y Salsas
2	Microbiología de los Alimentos	Administración de Recursos Humanos	Contabilidad Gastronómica	Historia de la Gastronomía	Tallado de Frutas y Verduras	Entremeses, Aperitivos y Cuajados
3	Nutrición Básica	Administración de Recursos Materiales	Costos y Presupuestos	Informática Restaurantera	Derecho Mercantil	Método de Cocina Fría
4	Selección y Adquisición de Alimentos	Administración Financiera	Derecho Laboral	Métodos de Cocción por Líquidos	Vitivinicultura, Enología y Coctelería	Alimentos y Bebidas I
5	Técnicas y Tendencias Gastronómicas	Alimentos y Bebidas II	Métodos de Cocción por Grasa y Aire Caliente	Cocina Mexicana I	Control de Calidad de Alimentos y Bebidas	Francés II
6	Operación y Administración de Alimentos	Mercadotecnia para Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Planeación de Menús	Panadería y Repostería I	Preparación y Conservación de Alimentos	Cocina Mexicana II
7	Proceso Administrativo en Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Comercialización de un Restaurante	Equipo e Instalaciones	Panadería y Repostería II	Embutidos, Lácteos y Derivados	Cocina Francesa
8	Operación Restaurantera	Servicio y Etiqueta en la Mesa	Servicio de Banquetes	Cocina Española	Cocina Oriental	Cocina Italiana
9	Dirección de Restaurantes	Habilidades Directivas	Publicidad y Ventas	Ética Profesional	Seminario de Titulación	Administración Estratégica de los Mercados
						Presentación de Platos y Creatividad Culinaria

Beneficios de estudiar en UAL:

- ☐ Estudios con validez oficial RVOE SEP
- ☐ Horarios flexibles
 - ESCOLARIZADO LUNES A JUEVES DE 8:00 A 14:30 HRS.
 - EJECUTIVO LOS DIAS SABADO O DOMINGO DE 8:00 A 14:00 HRS.
 - EDUCACION EN LINEA MARTES O JUEVES DE 18:00 A 21:00 HRS.
- ☐ No se utiliza uniformes
- ☐ No se aplica examen de admisión
- ☐ Colegiaturas congeladas
- ☐ Titulación automática
- ☐ Plataforma Virtual 24/7
- ☐ Biblioteca Virtual
- ☐ Sistemas de becas
- ☐ Estudiar una especialidad al mismo tiempo que tu licenciatura



www.ualuniversidad.edu.mx

WhatsApp 722 355 8573

U.A.L. Construyendo Juntos Tu Futuro



Inversión

- ☐ Inscripción: \$1,800.00
- ☐ Colegiatura: \$1,200.00
(mensual/congelada)
- ☐ Servicios Escolares: \$250.00
(único)
- ☐ Seguro: \$300.00 (anual)
- ☐ Reinscripción: \$2,050.00 pero
cuentas con beneficio de
pronto pago si pagas del 1 al
7 pagarías \$700.00
(cuatrimestral)



REQUISITOS

(ORIGINAL, 3 COPIAS A COLOR
Y ESCANEADOS EN FORMATO PDF)

- ❖ COMPROBANTE DE PAGO
 - PRIMERA COLEGIATURA
 - SEGURO
 - SERVICIOS ESCOLARES
- ❖ ACTA DE NACIMIENTO (CERTIFICADA RECIENTE)
- ❖ CERTIFICADO DE BACHILLERATO LEGALIZADO
- ❖ CURP (RECIENTE)
- ❖ COMPROBANTE DE DOMICILIO (VIGENTE)
- ❖ CREDENCIAL DE ELECTOR
- ❖ 6 FOTOGRAFÍAS (ACABADO MATE Y TAMAÑO
INFANTIL) 3 A COLOR Y 3 BLANCO Y NEGRO
 - CABALLEROS: CON TRAJE Y CORBATA EN COLORES
CLAROS, CABELLO CORTO Y SIN BARBA
 - DAMAS: TRAJE SASTRE COLOR CLARO, MAQUILLAJE
DISCRETO, ARETES DISCRETOS Y CABELLO RECOGIDO



Santander

COLEGIO UAL EDUCACION SC
NUMERO DE CUENTA

65510157250

NOTA: LOS DEPÓSITOS O PAGOS SOLO SE PUEDEN
REALIZAR DIRECTAMENTE EN EL **BANCO**. PARA
COMPROBAR EL DEPÓSITO, SE TIENE QUE ENTREGAR EN
ORIGINAL EL **BOUCHER** DE SU DEPÓSITO.

www.ualuniversidad.edu.mx

WhatsApp 722 355 8573

U.A.L. Construyendo Juntos Tu Futuro

