



LICENCIATURA EN **GASTRONOMÍA**

RVOE: ACUERDO NÚMERO: SEG/0023/2020

Para aquellos con grandes sueños en el arte de la gastronomía, sumérgete en el fascinante mundo del sabor, color, aromas y texturas.

Nuestras prioridades son la empleabilidad, la innovación, la creatividad y el desarrollo personal de los estudiantes en un entorno de formación profesional de aprender haciendo.

La UHTA te ofrece educación culinaria de clase mundial.

OBJETIVO GENERAL

Formar profesionales de alto nivel con amplios conocimientos, habilidades y competencias, que les permitan desarrollar actividades de dirección, planeación, producción y servicios en la rama gastronómica y en la industria de la hospitalidad, bajo estándares de calidad internacional en un ambiente global altamente competitivo.

SI TIENES

- Interés por la cultura y la historia alimentaria de México.
- Gusto por cocinar.
- Creatividad y eres innovador.
- Pasión por la creación de platillos y su montaje.
- Gusto por conocer los variados tipos de alimentación mundiales.
- Interés en una alimentación rica y saludable.

ELIGE SER

- Chef en los mejores hoteles y restaurantes nacionales e internacionales
- Dueño de tu propia empresa de alimentos y bebidas
- Directivo en la Industria de la Hospitalidad
- El próximo referente y embajador de la cocina acapulqueña y mexicana
- Consultor y desarrollador de proyectos con impacto social que beneficien a la Gastronomía.





LICENCIATURA EN **GASTRONOMÍA**

RVOE: ACUERDO NÚMERO: SEG/0023/2020

PLAN CURRICULAR

PRIMER SEMESTRE

- Fundamentos de Administración
- Habilidades Lingüísticas
- Historia de la Gastronomía
- Tecnologías en la Preparación de Alimentos
- Métodos de Cocción
- Patrimonio Gastronómico de México
- Prácticas Universitarias I
- Inglés I

SEGUNDO SEMESTRE

- Creación y Desarrollo de Negocios
- Habilidades de Pensamiento
- Cortes, Higiene y Conservación de Alimentos
- Introducción a la Panadería
- Herramientas Informáticas
- Matemáticas Básicas
- Prácticas Universitarias II
- Inglés II
- Francés I

TERCER SEMESTRE

- Introducción a la Nutrición
- Cocina Internacional I
- Charcutería, Embutidos, Productos Lácteos
- Historia de las Bebidas
- Bioquímica de los Alimentos
- Fondos, Salsas, Cremas, Consomé y Derivados
- Prácticas Universitarias III
- Inglés III
- Francés II

CUARTO SEMESTRE

- Contabilidad Financiera
- Cocina Internacional II
- Conservas y Enlatados
- Enología
- Microbiología y Sanidad Alimentaria
- Gastronomía de Guerrero
- Práctica Universitaria IV
- Inglés IV

QUINTO SEMESTRE

- Presupuestos en Alimentos y Bebidas
- Cocina Internacional III
- Técnicas para la Presentación de Platos
- Repostería y Decoración
- Bromatología
- Cocina Mexicana I
- Prácticas Universitarias V
- Inglés V

SEXTO SEMESTRE

- Diseño del Restaurante
- Chocolatería y Confitería
- Desarrollo de Productos Turísticos
- Coctelería y su Decoración
- Comunicación Asertiva
- Cocina Mexicana II
- Prácticas Universitarias VI
- Inglés VI

SEPTIMO SEMESTRE

- Seminario de Habilidades Directivas
- Cocina de Vanguardia
- Servicio de Sala y Servicios Básicos
- Seminario de Titulación I
- Estructuras Organizacionales de Alimentos y Bebidas
- Administración de Alimentos y Bebidas
- Restaurante Escuela I

OCTAVO SEMESTRE

- Congresos, Grupos y Convenciones
- Ética Profesional
- Nuevas Tendencias Culinarias
- Seminario de Titulación II
- Restaurante Escuela II