



Gastronomía

SES/21/114/04/1472/2016

El licenciado en Gastronomía tendrá:

» Conocimientos sobre

El dominio de técnicas culinarias tanto tradicionales como de vanguardia.

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.

Dominar las técnicas culinarias de producción y servicio de alimentos y bebidas creando nuevas recetas de diferentes tipos de culturas, cocinas y materias primas.

Desarrollar sus capacidades profesionales destacando el alto nivel del compromiso con sentido ético y humanístico.

Promover el trabajo en equipo entre colaboradores, proveedores, jefes o personas que se encuentren en su entorno.



»» Habilidades para:

- Desarrollarse en áreas de alimentos y bebidas, desde la parte de servicio hasta el área administrativa con creatividad.
 - Elaborar cartas y menús para la diversidad de restaurantes y comensales, adaptando los contextos sociales, ambientales y regionales.
 - Reconocer la evolución de la Gastronomía, a través de su pensamiento lógico interpretándolo en un contexto social determinado, lo que lo llevará a analizar las nuevas tendencias culinarias.
- Adquirir destrezas en la implementación de sistemas, normas y programas tanto nacionales como internacionales del ámbito o culinario.
- Establecer procedimientos y políticas en la administración de un restaurante o empresa gastronómica.
 - Aplicar los métodos y técnicas en la verificación de la calidad de las materias primas utilizadas.
 - Determinar costos y establecer precios y puntos de venta.
 - Establecer relaciones internacionales través de la aplicación de idiomas básicos en la Licenciatura.

»» Campo de trabajo:

El campo laboral para el Egresado de gastronomía en la UBJ, varía desde hoteles y restaurantes internacionales, donde podrá aplicar las nuevas tendencias de la gastronomía, así como el conocimiento administrativo y contable para realizar mejoras en su área, así como el emprender su propio negocio de manera rentable.



» Porque elegir a la UBJ

- Nos ocupamos de desarrollar tu práctica profesional.
- Potencializamos tu éxito profesional a través de nuestro plan de excelencia académica.
- Te garantizamos una beca por toda tu licenciatura.
- Te facilitamos el proceso de titulación.
- Te certificamos internacionalmente en cursos de tecnologías de la información.

» Servicios incluidos

-  • Atención dental para ti y tu familia a precios accesibles en nuestra clínica de estomatología.
-  • Acceso a los servicios de la clínica de fisioterapia para ti y tu familia a precios preferenciales.
-  • Atención psicológica para ti y tu familia a precios sumamente accesibles.
-  • Acceso al gimnasio.
-  • Acceso a laboratorios de cómputo.
-  • Acceso a salas de trabajo en equipo en biblioteca.
-  • Acceso a la sala de proyección en biblioteca.
-  • Descuentos en comercios, transporte, museos, congresos, expos, mostrando la credencial UBJ.
-  • Descuentos en Harmon Hall.



»» Plan de estudios

[Primer semestre]

- »» Historia de la Gastronomía
- »» Microbiología de los alimentos
- »» Bases culinarias I
- »» Identificación de productos
- »» Servicio de alimentos y bebidas
- »» Inglés I
- »» Metodología de la investigación

[Segundo semestre]

- »» Contabilidad
- »» Conservación de alimentos
- »» Bases culinarias II
- »» Identificación de carnes
- »» Servicio de alimentos en áreas operativas
- »» Inglés II
- »» Informática I

[Tercer semestre]

- »» Contabilidad de costos
- »» Charcutería
- »» Cocina experimental
- »» Cocina nutricional
- »» Inglés III
- »» Ética universitaria
- »» Informática II

[Cuarto semestre]

- »» Administración
- »» Mercadotecnia
- »» Cocina latinoamericana
- »» Cocina mexicana prehispánica
- »» Bases de la panadería
- »» Inglés IV
- »» Normatividad en los servicios

[Quinto semestre]

- »» Administración de recursos humanos
- »» Planeación de menús
- »» Cocina mexicana
- »» Panadería artesanal
- »» Coctelería y servicio de bar
- »» Francés I

[Sexto semestre]

- »» Operación de restaurantes
- »» Cocina española
- »» Repostería I
- »» Técnica de mukimono
- »» Enología I
- »» Francés II

[Séptimo semestre]

- »» Cocina italiana
Repostería II
- »» Cocina Asiática
- »» Técnica de escultura en hielo
- »» Enología II
- »» Francés III
- »» Proyecto de titulación I

[Octavo semestre]

- »» Organización y venta de banquetes
Cocina anglosajona
- »» Cocina francesa
- »» Confitería y chocolatería
- »» Cocina de mar
- »» Francés IV
- »» Proyecto de titulación II

» Formas de titulación

- Automática por promedio.
- Estudios de posgrado.
- Conocimientos generales.
- Defensa de Tesis.

» Requisitos

- Acta de nacimiento original, actualizada
- Copia de la CURP
- Certificado de secundaria original
- Certificado de preparatorio o equivalente original

En caso de ser revalidación

- Certificado parcial de licenciatura original.
- Contenido temático de las materias cursadas.

Pregunta a tu asesor por los precios de uniforme y equipo básico.

Contacto

Mail: informes@ubj.edu.mx

Whatsapp: 22.22.01.35.96

Web: www.ubj.edu.mx

