



ADMINISTRATIVAS

LG

**LICENCIATURA
EN GASTRONOMÍA**

SISTEMA TETRAESTRAL
3 años / 9 tetraestres

- 📍 Venustiano Carranza #614,
Centro, Monterrey N.L.
- ☎ (81) 88 64 00 99
- ✉ info@universidadlux.edu.mx
- 🌐 www.universidadlux.edu.mx



UNIVERSIDAD | LUX

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La **Licenciatura en Gastronomía** dirige una formación teórica y práctica, que aporta habilidades y herramientas para el desarrollo de actividades culinarias con creatividad, calidad y trabajo en equipo. El estudiante de la Licenciatura en Gastronomía tendrá conocimientos en la preparación y presentación de alimentos y bebidas nacionales y de extranjero, brindar el servicio adecuado a cada situación, presupuestos y costos.

PLAN DE ESTUDIOS

<p>BÁSICA</p>	<p>Costos y presupuestos Desarrollo de banquetes, grupos y convenciones Liderazgo y calidad Redacción gastronómica Dirección de habilidades en dirección de empresas Francés I Nutrición Seguridad e higiene</p>	<p>Diseño y elaboración de menús Fundamentos de la gastronomía Operación de restaurant Servicio de alimentos y bebidas Esculturas en hielo Organización y funciones de cocina</p>	<p>Servicio de comedor y bar Etiqueta y protocolo Legislación laboral Publicidad de establecimientos de comida y bebida Geografía internacional Vitivinicultura Geografía nacional</p>
<p>GENERAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Seminario del modelo educativo • Herramientas digitales • Mercadotecnia de servicios • Sociedad y desarrollo económico • Inglés I 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo sustentable • Ecopsicología • Inglés II • Seminario de emprendedores • Taller de ética • Inglés III 	<ul style="list-style-type: none"> • Relaciones públicas • Introducción al software • Inglés IV • Portafolio Curricular • Taller de titulación
<p>PROFESIONAL</p>	<p>Bases culinarias Cocina mexicana Coctelería Salsas y fondos Cocina española Cocina mexicana contemporánea</p>	<p>Mukimono Servicio de comedor Cocina francesa Cocina oriental Panadería Cocina fría</p>	<p>Cocina prehispánica Repostería Cocina italiana Cocina vegetariana Repostería avanzada</p>

• Materias en Línea

Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (R.V.O.E.): AL-I 004/2014

CAMPO LABORAL

- Diseñar un negocio propio para brindar servicios culinarios
- Atención en restaurantes, cadenas nacionales e internacionales, cruceros, hoteles, y bares
- Operar y diseñar menús en comedores empresariales e industriales
- Impartir cátedra de calidad a nivel bachillerato y licenciatura
- Practicar sus habilidades básicas para la comunicación del idioma inglés
- Brindar servicio en empresas de catering, pastelerías y cafeterías
- Diseño de menús en hospitales y clínicas