



Universidad Benito Juárez G.
INC. A LA SEP

GASTRONOMÍA

RVOE SEP-SES/21/114/04/1472/2016-ACT-01-2024

Soy Único
Soy Bueno
Soy Justo
Soy UBJ



Perfil de ingreso

La Licenciatura en Gastronomía está orientada a personas interesadas en la cocina y la cultura gastronómica que buscan una formación profesional con proyección nacional e internacional, integrando técnica culinaria, creatividad, servicio y gestión.

Este programa es ideal para quienes:

- Disfrutan la creación y el trabajo con alimentos.
- Se interesan por la cocina mexicana e internacional.
- Prefieren el aprendizaje práctico y creativo.
- Buscan una formación integral en técnica y gestión gastronómica.
- Desean desarrollarse en restaurantes, hoteles o proyectos propios.

Conocimientos básicos:

- Comprensión lectora y comunicación oral y escrita.
- Nociones elementales de matemáticas.
- Uso básico de herramientas digitales.

Habilidades:

- Trabajo en equipo y organización.
- Seguimiento de procesos e instrucciones.
- Creatividad, atención al detalle y actitud de servicio.

Actitudes y valores:

- Pasión por la gastronomía.
- Responsabilidad, compromiso y ética.
- Respeto por la higiene, la seguridad y el aprendizaje continuo.

OBJETIVO.

Ofrecer a los estudiantes un dominio de la práctica gastronómica a nivel nacional e internacional, con un lenguaje técnico que le permita aplicar procedimientos tradicionales de vanguardia en la elaboración de platillos. Así mismo será capaz de manejar en forma precisa áreas administrativas y contables relacionadas con la operación eficiente de cualquier empresa de servicios alimentarios.

Perfil de egreso

Al egresar podrás:

- 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 interpretándose 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 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 a través de la aplicación de idiomas básicos en la Licenciatura.

CONOCIMIENTOS PARA:

- 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.

ACTITUDES DE:

- Compromiso y responsabilidad.
- Trabajo en equipo.
- Actitud crítica.
- Servicio y agente de cambio.
- Liderazgo.
- Ética y moral.
- Manejo de grupos.

¿Por qué elegirnos?

- Nos ocupamos de desarrollar tu práctica profesional.
- Potencializamos tu éxito profesional a través de nuestro plan de excelencia académica integral.
- 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.

Ofrecemos

- Instalaciones equipadas con proyectores y ventilación
- Gimnasio
- Biblioteca
- Cabina de radio y set de televisión
- Canchas deportivas
- Clínica de fisioterapia
- Clínica de psicología
- Clínica de estomatología

Talleres

- Robótica
- Música
- Ajedrez
- Oratoria
- Fútbol

Plan de Estudios

SEMESTRE

01

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

SEMESTRE

02

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

SEMESTRE

03

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

SEMESTRE

04

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

SEMESTRE

05

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

SEMESTRE

06

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

SEMESTRE

07

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

SEMESTRE

08

- › Organización y venta de banquetes.
- › Cocina anglosajona.
- › Cocina francesa.
- › Confitería y chocolatería.
- › Cocina del 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. (Actualizada)
CURP.
Certificado de secundaria original.
Certificado de bachillerato original.
Copia del INE alumno/padre o tutor.

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

En caso de ser revalidación

NOTA

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

Contacto

Mail:

informes@ubj.edu.mx

Número Telefónico:

222 235 3331

Whatsapp:

221 175 4793

Web:

www.ubj.edu.mx



Universidad Benito Juárez G.
INC. A LA SEP