



Licenciatura en:

Gastronomía

RVOE SEP 20251008

*Crea/innova y
transforma el arte
de la cocina.*



ACERCA DE LA LICENCIATURA

La Licenciatura en Gastronomía forma profesionales capaces de comprender, crear y administrar propuestas culinarias que integren técnicas de cocina, creatividad, cultura gastronómica y gestión de servicios alimentarios. A lo largo de la carrera, el estudiante desarrolla habilidades en cocina nacional e internacional, repostería, planificación de menús, seguridad alimentaria, administración de costos, manejo higiénico de alimentos y diseño de experiencias culinarias.

Además de dominar técnicas gastronómicas, el alumno aprende sobre cultura alimentaria, innovación culinaria, nutrición básica, emprendimiento y operación de establecimientos de alimentos y bebidas. La formación también promueve la creatividad, el trabajo en equipo, la organización y la capacidad de resolver problemas dentro de cocinas profesionales.

El egresado estará preparado para trabajar en diversas áreas del sector gastronómico y turístico, crear propuestas propias, dirigir equipos de cocina, diseñar productos alimentarios innovadores y brindar experiencias culinarias de alto nivel.

ÁMBITOS LABORALES EN LOS QUE PUEDES DESEMPEÑARTE

- » Restaurantes de especialidad
- » Hoteles y resorts
- » Cruceros y líneas navieras
- » Cafeterías y panaderías
- » Empresas de catering y banquetes
- » Comedores industriales
- » Empresas de alimentos y bebidas
- » Food trucks y cocina móvil
- » Pastelerías y chocolaterías
- » Empresas de diseño de menús
- » Centros turísticos y recreativos
- » Escuelas y academias culinarias
- » Consultorías gastronómicas
- » Producción de alimentos gourmet
- » Empresas de productos orgánicos
- » Supervisión de higiene y calidad alimentaria
- » Franquicias de comida
- » Desarrollo de productos alimenticios
- » Empresas de nutrición y bienestar alimentario
- » Productoras de contenido gastronómico
- » Programas de televisión y medios culinarios
- » Fotografía y estilismo gastronómico
- » Investigación culinaria
- » Museos gastronómicos o culturales
- » Turismo gastronómico
- » Eventos culturales y festivales gastronómicos
- » Administración de establecimientos de alimentos y bebidas

La versatilidad de la Gastronomía permite a los profesionales adaptarse y especializarse en diversas áreas, según sus intereses, estilo culinario y habilidades. Con el crecimiento del sector turístico, la innovación alimentaria y la demanda de experiencias gastronómicas únicas, las oportunidades en el ámbito culinario están en constante expansión.

CONTENIDO DEL PROGRAMA

PLAN DE ESTUDIOS

Chocolatería y confitería

Cocina caliente

Cocina contemporánea mexicana

Cocina con hierbas y especias

Cocina de américa

Cocina fría

Cocina italiana

Cocina regional mexicana

Conocimiento de bebidas destiladas y licores

Conocimiento de bebidas: sin alcohol y fermentadas

Conocimiento y manejo de producción de carnicería

Conocimiento y manejo de producción de pescados y mariscos

Costos aplicados a establecimientos de alimentos y bebidas

Cultura del vino

Desarrollo humano con enfoque a la educación para la vida y el éxito profesional

Emprendimiento en gastronomía

Etiqueta y protocolo (técnicas de decoración y emplatado)

Evaluación sensorial de los alimentos

Expresión oral para gastronomía

Fondos, caldos y salsas base

Gastronomía molecular

Gastronomía saludable y nutrición

Gestión de la experiencia del cliente en gastronomía

Gestión de inventarios y almacenamiento de alimentos

Historia de la alimentación, cocina gastronómica mexicana

Historia de la gastronomía

Informática para gastronomía I

Informática para gastronomía II

Inglés I

Inglés II

Inglés III

Inglés IV

Inglés V

Inglés VI

Inglés VII

Inglés VIII

Inglés para certificación

Introducción a charcutería y diferentes rellenos

Introducción a la cocina española

Introducción a la cocina francesa

Introducción a la panadería

Introducción a la pastelería

Introducción a las técnicas y equipo de servicio

Logística de eventos

Manejo y control de compras

Marketing gastronómico

Negociación y resolución de conflictos

Panadería mexicana y europea

Pastelería de especialidad

Planeación de menús

Presupuestos aplicados a establecimientos de alimentos y bebidas

Química de los alimentos

Redacción académica

Sanidad e higiene de los alimentos

Taller de investigación en gastronomía

Taller de insumos de origen vegetal

Técnicas de cocción (grasa, aire caliente y mixtos)

Técnicas de corte y manejo de cuchillo

Técnicas de investigación en gastronomía

Temas económicos contemporáneos

Temas sociales y políticos contemporáneos

Trabajo de fin de curso I

Trabajo de fin de curso II

COSTOS

Inscripción anual \$5,500.00 MXN
(Sólo pagas inscripción o reinscripción una vez cada 12 meses)

Colegiatura mensual \$5,500.00 MXN
(Esquema de 12 pagos por año)

Uniformes \$5,000.00 MXN
(Costo sujeto a cambios)

Insumos \$6,000.00 MXN
(Por semestre)

Seguro contra accidentes escolares \$500.00 MXN
(Aplica para modalidad presencial)

Congreso anual \$1,500.00 MXN
(Costo sujeto a cambios)

PAGO DE INSCRIPCIÓN UNA SOLA VEZ AL AÑO

OPCIÓN DE ESTUDIOS

PRESENCIAL	9 CUATRIMESTRES
EJECUTIVA	9 CUATRIMESTRES
EN LÍNEA	9 CUATRIMESTRES

DOCUMENTACIÓN

- 4 fotografías tamaño infantil en blanco y negro, papel mate autoadherible, con camisa o blusa blanca de cuello sport, cabello recogido y frente despejada (sin maquillaje ni accesorios).
- Acta de nacimiento original
- CURP bajada directamente del RENAPO
- (Registro nacional de población) <https://www.gob.mx/curp/>
- Certificado original o digital con código QR de secundaria
- Certificado original o digital de Bachillerato
- Comprobante de domicilio

NOTA: Para alumnos nacionales, con estudios previos en el extranjero, será necesario presentar la revalidación de estudios u homologación, según corresponda al grado cursado.

Se solicita que todos los documentos estén en buen estado, sin enmendaduras o tachaduras.



CONOCE NUESTRO CAMPUS PRINCIPAL EN MORELIA Y LOS PLANTELES:

CAMPUS UNIVERSITARIO JESÚS DEL MONTE



Coto de Siembra #287,
Col. Jesús del Monte. Morelia, Michoacán.
Tel. (443) 324 04 39

PLANTEL MORELIA



Lázaro Cárdenas #1760,
Col. Chapultepec Sur. Morelia, Michoacán.
Tel. (443) 324 04 39

PLANTEL URUAPAN



Plaza Bicentenario, Av. Juárez #127,
Col. Morelos. Uruapan, Michoacán.
Tel. (452) 688 27 98

PLANTEL LOS REYES



KM. 3 Carretera Los Reyes-Jacona.
Los Reyes, Michoacán.
Tel. (354) 542 79 52

PLANTEL APATZINGÁN



Av. José María Morelos #2171,
Col. La Tamarindera Plaza Paseo Akia.
Apatzingán, Michoacán.
Tel. (453) 159 69 51

Pregunta por los programas que se imparten en cada uno de nuestros planteles

Síguenos en:

Facebook, Instagram, X, TikTok, YouTube icons and the handle **@unimontreer**

unimontreer.edu.mx

(+52) 443-324-04-39 Opción #1

(+52) 443-388-30-56

HORARIO DE ATENCIÓN DE LUNES A VIERNES DE 8:00 A 18:00 HORAS

La información de este folleto es válida para el ciclo escolar 2026-2027