UNIMO®
UNIVERSIDAD MONTRER

PRESENCIAL

EJECUTIVA

EN LÍNEA

LICENCIATURA EN

GASTRONOMÍA

¡Hoy estudiante, mañana referente!

FORMACIÓN PRÁCTICA

ENFOQUE ACTUAL

DOCENTES EXPERTOS

RVOE SEP: 20251008

¿Te imaginas creando sabores inolvidables?



Domina procesos culinarios

Gestiona una operación gastronómica

Integra técnica y creatividad

Cocina y cultura gastronómica

Técnica y creatividad culinaria

Si disfrutas cocinar, experimentar con sabores, cuidar los detalles y convertir una idea en una experiencia, **esta carrera es para ti.**

Aprende a integrar cocina, panadería, pastelería y servicio para desarrollarte en la industria gastronómica.

Prepárate para convertir la cocina **en creatividad y negocio**

Técnica y creatividad culinaria

Desarrolla preparaciones con técnica, sabor, presentación y cuidado de la calidad.

Cocina y cultura gastronómica

Conoce tradiciones, ingredientes y propuestas de cocina mexicana e internacional.

Gestión y emprendimiento

Aprende a organizar recursos, costos, servicio y proyectos dentro de un negocio gastronómico.



Recursos para **impulsar tu aprendizaje**

Prácticas profesionales

Aplica tus conocimientos en una organización, institución o empresa vinculada con tu formación.

Aprendizaje aplicado

Relaciona lo que estudias con situaciones y desafíos reales de tu campo profesional.

Opciones de titulación

Al concluir podrás elegir entre diferentes alternativas de titulación de acuerdo con los requisitos correspondientes.



Experencias Universitarias

Tu etapa universitaria también es conocer personas, enfrentar nuevos retos y descubrir capacidades que quizá todavía no sabes que tienes.

Complementa tu formación académica participando en las experiencias y actividades universitarias disponibles para los estudiantes Montrer:

Talleres **Deportes** **Arte y Cultura**

Aprende dentro del aula.

Crece también fuera de ella.

Plan de **estudios**

1er Cuatrimestre

- Desarrollo Humano con Enfoque a la Educación para la Vida y el Éxito Profesional
- Informática para Gastronomía I
- Inglés I
- Sanidad e Higiene de los Alimentos
- Historia de la Gastronomía
- Química de los Alimentos
- Gestión de Inventarios y Almacenamiento de Alimentos

2do Cuatrimestre

- Expresión Oral para Gastronomía
- Informática para Gastronomía II
- Inglés II
- Técnicas de Corte y Manejo de Cuchillo
- Conocimiento y Manejo de Producción de Carnicería
- Conocimiento y Manejo de Producción de Pescados y Mariscos
- Introducción a las Técnicas y Equipo de Servicio

3er Cuatrimestre

- Redacción Académica
- Inglés III
- Fondos, Caldos y Salsas Base
- Historia de la Alimentación, Cocina Gastronómica Mexicana
- Introducción a la Panadería
- Manejo y Control de Compras
- Marketing Gastronómico

4to Cuatrimestre

- Temas Sociales y Políticos Contemporáneos
- Inglés IV
- Cocina Fría
- Cocina Caliente
- Introducción a la Pastelería
- Costos Aplicados a Establecimientos de Alimentos y Bebidas
- Negociación y Resolución de Conflictos

5to Cuatrimestre

- Temas Económicos Contemporáneos
- Inglés V
- Técnicas de Cocción (Grasa, Aire Caliente y Mixtos)
- Pastelería de Especialidad
- Panadería Mexicana y Europea
- Cocina Regional Mexicana
- Gestión de la Experiencia del Cliente en Gastronomía

6to Cuatrimestre

- Técnicas de Investigación en Gastronomía
- Inglés VI
- Cocina con Hierbas y Especias
- Conocimiento de Bebidas: sin Alcohol y Fermentadas
- Introducción a la Cocina Francesa
- Introducción a la Cocina Española
- Gastronomía Molecular

7mo Cuatrimestre

- Taller de Investigación en Gastronomía
- Inglés VII
- Cocina de América
- Cocina Italiana
- Planeación de Menús
- Evaluación Sensorial de los Alimentos
- Gastronomía Saludable y Nutrición

8vo Cuatrimestre

- Trabajo de Fin de Curso I
- Inglés VIII
- Cultura del Vino
- Conocimiento de Bebidas Destiladas y Licores
- Logística de Eventos
- Cocina Contemporánea Mexicana
- Emprendimiento en Gastronomía

9no Cuatrimestre

- Trabajo de Fin de Curso II
- Inglés para Certificación
- Presupuestos Aplicados a Establecimientos de Alimentos y Bebidas
- Chocolatería y Confitería
- Introducción a Charcutería y Diferentes Rellenos
- Taller de Insumos de Origen Vegetal
- Etiqueta y Protocolo (Técnicas de Decoración y Emplatado)

Ciclo escolar 2027-2028

Una universidad que también busca estar al alcance de tus posibilidades.

Cuota regular	Cuota preferencial
Inscripción anual **$5,600.00**	Inscripción anual **$2,800.00**
Colegiatura mensual **$5,600.00**	Colegiatura mensual **$4,200.00**

*Promoción por tiempo limitado.

¿Buscas apoyo para estudiar?

Pregunta por las becas y promociones vigentes para nuevo ingreso.



Tres formas de estudiar. **Una misma meta.**

Presencial

Asiste a clases de lunes a viernes y vive la experiencia universitaria de manera presencial.

Ejecutiva

Asiste físicamente los sábados y apóyate durante la semana con recursos digitales.

En línea

Conéctate los sábados de 8:00 a 14:00 horas con tu profesor y estudia desde donde estés.

¿Te imaginas estudiando esta carrera?

QUIERO INSCRIBIRME

HABLA CON UN ASESOR

Ya encontraste una carrera para convertir tus ideas en acción.
Ahora prepárate para dirigir lo que viene.

unimontrer.edu.mx

Coto de Siembra #287, Col. Jesús del Monte. Morelia, Michoacán.

Av. Lázaro Cárdenas #1760, Col Chapultepec Sur. Morelia, Michoacán.

Síguenos en:

@unimontrer

(+52) 443-324-04-39

(+52) 443-388-30-56

HORARIO DE ATENCIÓN DE LUNES A VIERNES DE 8:00 A 17:00 HORAS