

Licenciatura en **Gastronomía**

UNIVERSIDAD
ICEL 



Educación
LiveStreaming

Obtendrás conocimientos en:

- **Preparación** de platos y técnicas de cocción.
- Técnicas de **decoración y presentación** de platillos.
- **Planificación** de menús saludables y equilibrados.
- **Administración** de inventarios y suministros.
- Orígenes y evolución de la **gastronomía** en diferentes culturas.
- **Técnicas de innovación** y creatividad en cocina.
- Análisis de los modelos de negocio y proyectos de **emprendimiento**.



Conoce las materias que cursarás



Primer cuatrimestre

- Comunicación y Servicio
- Tecnologías de la Información y la Comunicación
- Identificación de Productos Alimenticios
- Preparación e Higiene de los Alimentos
- Sopas, Caldos, Cremas y Consomés

Segundo cuatrimestre

- Experiencias en el Servicio y Atención al Cliente
- Introducción a la Administración
- Cocción en Seco, Húmedo y Mixto
- Panadería Clásica
- Huevos, Arroces, Pastas y Vegetales



Tercer cuatrimestre

- Liderazgo y Gestión de Equipos de Trabajo
- Contabilidad Básica
- Cocción en Mixto y Medio Graso
- Panadería Moderna
- Repostería Clásica

Cuarto cuatrimestre

- Inteligencia Emocional en el Entorno Profesional
- Mercadotecnia Turística
- Carnes Rojas y Blancas
- Chocolatería
- Repostería Moderna



Quinto cuatrimestre

- Ética Profesional
- Mercadotecnia Digital y Comercio Electrónico
- Cocina del Mundo
- Cocina Mexicana Ancestral
- Enología y Coctelería

Sexto cuatrimestre

- Talento Humano Aplicado al Servicio
- Redes Sociales
- Cocina del Mar
- Cocina Mexicana Urbana
- Simulador de Negocios
Gastronómicos



Séptimo cuatrimestre

- Nociones de Derecho Laboral y Mercantil
- Inteligencia Artificial
- Creatividad Gastronómica
- Gestión en Establecimientos de Alimentos y Bebidas
- Planeación de Menú y Diseño de Cartas

Octavo cuatrimestre

- Gestión de Proyectos
- Relaciones Públicas
- Gastronomía Latinoamericana
- Sustentabilidad Gastronómica
- Cocina del Autor



Noveno cuatrimestre

- Organización de Eventos y Banquetes
- Tendencias Gastronómicas
- Cocina Mexicana de Vanguardia
- Innovación Culinaria
- Emprendimientos Gastronómicos



¿Dónde puedes trabajar?

- Restaurantes de alta cocina o establecimientos
- Empresas de alimentos y bebidas
- Hoteles y resort de lujo
- Cocinero o chef en empresas de catering
- Docencia en escuelas públicas y privadas



Iniciamos clases en

Enero • Mayo • Septiembre

Estudia en modalidad:

Presencial

Conoce beneficios, campus y becas disponibles

¡Contáctanos!



UNIVERSIDAD
ICEL 