



Plan de estudios

1

¿Qué aprenderás?

- 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

2

¿Dónde podrás 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

3

Beneficios para estudiar Gastronomía en Universidad ICEL:

- Docentes activos con experiencia laboral
- Simuladores y softwares especializados
- Balance adecuado entre teoría y práctica
- Flexibilidad para poder laborar
- Convenio con QuickLearning
- Tecnología dentro de las aulas
- Simuladores para prácticas: habitación, recepción, bar y áreas de servicio
- Concursos y certámenes
- Tronco común con materias enfocadas en la inteligencia artificial, ecommerce y marketing digital

¡Inscríbete hoy!

T. 55 5350 9100



55 7638 3105

icel.edu.mx



Primer cuatrimestre

- Comunicación y Servicio
- Introducción a la Administración
- Tecnologías de la Información y la Comunicación
- Fundamentos del Servicio
- Historia de la Gastronomía

Segundo cuatrimestre

- Inteligencia Emocional
- Contabilidad Básica
- Marketing (Mercadotecnia)
- Identificación de Productos
- Manejo Higiénico de los Alimentos

Tercer cuatrimestre

- Gestión de Equipos de Trabajo
- Nociones de Derecho Laboral y Mercantil
- Marketing Digital e E-Commerce
- Bases Culinarias I
- Gestión del Talento Humano

Cuarto cuatrimestre

- Liderazgo
- Gestión de Proyectos (PA)
- Redes Sociales
- Bases Culinarias II
- Métodos de Cocción (PA)

Quinto cuatrimestre

- Ética Profesional
- Relaciones Públicas
- Inteligencia Artificial
- Cocina Internacional I
- Panadería (PA)

Sexto cuatrimestre

- Enología y Coctelería (PA)
- Costos y presupuestos
- Company Game - Simulador de Negocios Gastronómicos
- Cocina Internacional II
- Pastelería (PA)

Séptimo cuatrimestre

- Gestión en Establecimientos de Alimentos y Bebidas (PI)
- Costos en Alimentos y Bebidas
- Sustentabilidad Gastronómica
- Cocina Mexicana I
- Etiqueta en el Servicio

Octavo cuatrimestre

- Gestión en Mantenimiento y Equipamiento de Cocinas (PI)
- Gestión de Proyectos Gastronómicos (PI)
- Tendencias del Turismo y Gastronomía
- Cocina Mexicana II
- Catering y Servicio

Noveno cuatrimestre

- Gestión de Restaurantes (PI)
- Práctica Optativa
- Tendencias Gastronómicas
- Gastronomía Latinoamericana
- Organización de eventos y Banquetes (PI)

