



Enfoque profesional.



Docentes especializados en su área de conocimiento.



Planes de estudio actualizados.



Beneficios y Promociones.



Ambientes propicios para el aprendizaje.



Bolsa de trabajo.



Desarrollo de competencias académicas y profesionales.



WiFi gratis en el campus.



Actividades culturales.



Actividades Deportivas.



## LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RVOE: 20130239 - 27/02/2013 DIPES/SEP

- Incorporación SEP
- Modalidad Escolarizada
- Presencial



**55 4619 0122**



[unirem.mx](https://www.instagram.com/unirem.mx)



[/UNIREM.MX](https://www.facebook.com/UNIREM.MX)

# PLAN DE ESTUDIOS

RVOE: 20130239 - 27/02/2013 DIPES/SEP

# LISTADO DE ASIGNATURAS

## PERFIL DE INGRESO

El alumno que ingresa a la Licenciatura en Gastronomía gusta de la lectura y escritura; se interesa por la búsqueda constante de información de lo que sucede en su país y en el mundo; posee un pensamiento lógico y crítico para la solución de problemas, manejo de situaciones y construcción de diversos escenarios que le permiten explicar el contexto actual nacional e internacional.



## PERFIL DE EGRESO

El profesionalista de la Licenciatura en Gastronomía aplicará la administración de recursos materiales y financieros, involucrados en la planeación y operación de la industria gastronómica, atendiendo las necesidades del sector productivo de alimentos y bebidas que beneficie el crecimiento, fortalecimiento y posicionamiento empresarial.



### 1ER. CUATRIMESTRE

- Fundamentos de Contabilidad
- Ofimática
- Manejo Higiénico de los Alimentos I
- Historia de la Gastronomía I
- Taller de Metodologías y Técnicas de Investigación
- Identificación y Selección de Productos
- Equipo, Distribución y Mantenimiento de Cocinas
- Bases y Técnicas Gastronómicas

### 2DO. CUATRIMESTRE

- Compras y Almacén
- Química General
- Manejo Higiénico de los Alimentos II
- Historia de la Gastronomía II
- Sociología de la Comida
- Análisis Sensorial
- Técnicas y Métodos Culinarios
- Comunicación Profesional

### 3ER. CUATRIMESTRE

- Química de los alimentos
- Conservación de los Alimentos
- Historia de la Gastronomía Mexicana
- Nutrición I
- Panadería Europea
- Cocina Prehispánica
- Canes, Aves y Animales de Caza
- Desarrollo de Habilidades del Pensamiento

### 4TO. CUATRIMESTRE

- Fundamentos de Administración y Calidad
- Matemáticas Financieras
- Nutrición II
- Panadería Mexicana
- Cocina Regional Mexicana I
- Pescados y Mariscos
- Cocina de Medio Oriente
- Tecnologías de la Información

### 5TO. CUATRIMESTRE

- Administración del Capital Humano
- Mercadotecnia
- Geografía Gastronómica
- Técnicas de Servicio
- Cocina Regional Mexicana II
- Cocina Francesa
- Cocina Española
- Desarrollo Personal y Formación Profesional

### 6TO. CUATRIMESTRE

- Derecho Laboral
- Diseño y Planeación de Menús
- Operación Restaurantera
- Bases de Repostería
- Cocina Regional Mexicana III
- Cocina Italiana
- Cocina de América
- Conciencia Social

### 7MO. CUATRIMESTRE

- Práctica Profesional Gastronómica

### 8VO. CUATRIMESTRE

- Liderazgo y Habilidades Directivas
- Proyectos de Inversión I
- Seminario de Titulación
- Organización y Dirección de Eventos
- Pastelería
- Cocina Mexicana Contemporánea
- Enología y Vitivinicultura I
- Temas Selectos de Innovación

### 9NO. CUATRIMESTRE

- Proyectos de Inversión II
- Coctelería
- Chocolatería
- Enología y Vitivinicultura II
- Cocina Asiática
- Proyecto Integrador

*\*Planes y programas sujetos a cambios sin previo aviso.*