



PERFIL DE INGRESO



El estudiante interesado en estudiar la Licenciatura en Gastronomía en LA INTER debe tener:

- **Conocimientos:** Identificar conceptos básicos de cocina, así como el uso mínimo de materiales y equipo dentro de un entorno de alimentos y bebidas.
- **Habilidades:** Distinguir los procesos de búsqueda y análisis de la información procedente de fuentes diversas. Muestra capacidad para trabajar tanto en forma autónoma como en equipo, capacidad para observar, analizar y tomar decisiones en situaciones que requieran ser proactivo, respetando las costumbres y tradiciones culturales del entorno.
- **Actitudes:** Valorar y respetar la diversidad multicultural. Muestra compromiso ético. Se adapta a distintos medios de formación y apertura para el aprendizaje de un segundo y tercer idioma.
- **Hábitos:** Estudio, investigación, lectura académica, pensamiento crítico y reflexivo.

@LaInterMx



info@lainter.edu.mx



INVERSIÓN

Por seguridad, no aceptamos pagos en efectivo. Pregunta por nuestras formas de pago.

Inscripción: _____

Colegiatura: _____

Uniforme: _____

Cuota Académica: _____



Universidad Interamericana[®]
• creatividad • voluntad • liderazgo



Licenciatura en

GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES



RVOE Autorizado: SEP-SES/21/119/01/434/2010



(222) 246 50 05
(222) 242 47 00



Lomas de Angelópolis
Lateral Sur de la Vía Atlixcáyotl #7007



Universidad_Interamericana



Universidad Interamericana Puebla



222 486 6043

PROGRAMAS DE BECAS



- Talento
- Culturales
- Académicas
- Exa Inter
- Convenio
- Deportivas



OFERTA ACADÉMICA

1

PRIMER Semestre

- Bases Culinarias I
- Metodología de la Investigación
- Historia de la Gastronomía
- Inglés Universitario I
- Álgebra
- Lectoescritura y Medios
- Creatividad e Innovación

2

SEGUNDO Semestre

- Bases Culinarias II
- Recorridos Gastronómicos
- Inglés Universitario II
- Higiene de los Alimentos
- Tecnologías de Información y Comunicación
- Fundamentos de Mercadotecnia

3

TERCER Semestre

- Cocina Mexicana
- Nutrición
- Equipo e Instalación de Cocina
- Inglés Universitario III
- Panadería
- Fundamentos de Administración
- Contabilidad General y Analítica

DEPORTES



- Voleibol
- Karate
- Beisbol
- Básquetbol
- Fútbol
- Sóftbol
- Tae Kwon Do
- Fútbol Americano
- Tocho Bandera

DOCUMENTACIÓN



◆ SE REQUIEREN DOCUMENTOS EN EXTRACTO ORIGINAL Y DOS COPIAS

- Acta de Nacimiento
- Presentar Identificación Oficial (INE, Cartilla Militar, VISA, Pasaporte o Licencia de Manejo)
- Certificado de Secundaria
- Certificado de Prepa
- CURP
- Comprobante de Domicilio

PERFIL DE EGRESO



Como Licenciado en Gastronomía y Administración de Restaurantes podrás laborar en restaurantes y hoteles de alta cocina nacionales e internacionales, ser chef particular de importantes figuras públicas o empresariales. También tendrá la capacidad de crear, administrar y dirigir su propio negocio.

4

CUARTO Semestre

- Cocina Internacional
- Las Artes en la Gastronomía
- Identificación de Pescados y Carnes
- Inglés Universitario IV
- Repostería
- Administración del Factor Humano
- Administración de Alimentos y Bebidas I

5

QUINTO Semestre

- Liderazgo y Habilidades Profesionales
- Cocina Española
- Cocina Sur Americana
- Inglés TOEFL
- Planeación y Control de Presupuestos
- Administración de Alimentos y Bebidas II

6

SEXTO Semestre

- Arte Creativo en Platos
- Arte en Hielo
- Cocina Mediterránea
- Sociedad Actual y Perspectivas
- Enología y Vitivinicultura
- Francés I
- Administración de Restaurantes y Bares

7

SÉPTIMO Semestre

- Investigación Individual Dirigida
- Cocina Francesa
- Cocina Italiana
- Optativa I
- Optativa II
- Francés II
- Emprendedores y Negocios

8

OCTAVO Semestre

- Cocina del Medio Oriente
- Cocina Oriental
- Planeación de Menús y Banquetes
- Optativas III
- Optativas IV
- Francés III
- Diseño de proyectos turísticos

OPTATIVAS DEL BLOQUE DE ADMINISTRACIÓN

- Sistemas de calidad
- Evaluación y Administración de procesos de inversión
- Administración de riesgos
- Negocios Internacionales

OPTATIVAS DEL BLOQUE DE PRE-CERTIFICACIONES

- Sistemas Administrativos I
- Sistemas Administrativos II
- Francés IV
- Estudios contemporáneos del Francés

OPTATIVAS DEL BLOQUE CULINARIO

- Chocolatería y Confitería
- Manejo Higiénico de los Alimentos
- Master Chef
- Cocina Contemporánea y Constructivista

