



## PERFIL DE EGRESO

### Conocimientos

- Desarrollar tendencias y artes culinarias de vanguardia.
- Realizar evaluaciones dentro del patrimonio gastronómico nacional e internacional.
- Gestionar y administrar los recursos de un establecimiento de la industria de la restauración.
- Analizar la realidad económica para la manipulación de principios contables y control de costos.
- Desarrollar la preparación de alimentos y bebidas de forma responsable, eficaz y eficiente
- Desarrollar conceptos mercadológicos y de difusión publicitaria en el sector de la gastronomía y las actividades del sector turístico
- Emplear la creatividad e identifica sus habilidades en las diversas áreas del campo turístico
- Desarrollar proyectos relacionados con la cultura, la producción y los servicios aplicados a la gastronomía
- Planear, desarrollar y administrar diversos establecimientos de la industria de la restauración y la hospitalidad.
- Realizar aportaciones de forma creativa en el ámbito del turismo regional e internacional, para contribuir con el desarrollo sustentable

### Habilidades:

- Utilizar la comunicación asertiva con sus colaboradores y adjuntos, como mecanismo de inserción en el contexto global.
- Conocer la Geografía gastronómica nacional e internacional.
- Interactuar con profesionales multidisciplinarios en el desarrollo de propuestas conjuntas con una actitud propositiva y de respeto a los demás.
- Desarrollar el Liderazgo de forma por-activa en el manejo de equipos de trabajo promoviendo el alcance de los objetivos de la organización
- Diseñar propuestas atractivas e innovadoras en establecimientos de alimentos y bebidas.
- Tomar decisiones basadas en un análisis previo para generar soluciones a las problemáticas propias del sector.
- Trabajar de forma individual y colaborativa con alto sentido de la responsabilidad y el respeto
- Desarrollar un sentido de la estética adecuado a las necesidades actuales de la industria.
- Adaptarse a los constantes cambios de los entornos empresariales tanto internos como externos, resultado de ajustes en las políticas económicas, sociales y culturales.
- Conocer la cultura y aplicar conocimientos para incursionar en medios y ambientes del turismo internacional.

### INVERSIÓN

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

Inscripción: \_\_\_\_\_

Colegiatura: \_\_\_\_\_

Cuota Académica: \_\_\_\_\_

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



Lateral Sur de Vía Atlixcáyotl número 7007,  
Junta Auxiliar de San Antonio Cacalotepec,  
San Andrés Cholula, Puebla, C. P. 72830.

**Uj Interamericana A.C.**  
• creatividad • voluntad • liderazgo



# Licenciatura en GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

RVOE FEDERAL: 20221034  
Modalidad: Mixta | Créditos: 400

[www.lainter.edu.mx](http://www.lainter.edu.mx)

Universidad\_Interamericana  
 Universidad Interamericana Puebla

222 486 6043



## PERFIL DE INGRESO

Los aspirantes para ingresar al programa de la Licenciatura en Gastronomía y Administración de Restaurantes deberán presentar interés por las artes culinarias y la administración, interesado en aprender y desarrollarse de forma profesional y responsable en el área, asimismo interrelacionarse con otras áreas e interactuar en equipo de forma respetuosa, adaptables a los cambios, y con valores como la solidaridad, comprensión, tolerancia hacia la diversidad y respeto a la vida y a la dignidad humana.

Para lograr lo anterior, el aspirante a cursar la carrera de Gastronomía y Administración de Restaurantes preferentemente deberá contar con lo siguiente:

### Conocimientos:

- Manejar las ciencias exactas básicas, y áreas económico-administrativas
- Conocer los entornos históricos y geográficos nacionales e internacionales.
- Desarrollar el aprendizaje autónomo para la generación de nuevo conocimiento
- Redactar, analizar y comprender textos, para realizar una evaluación objetiva
- Manejar y utilizar los sistemas digitales, dispositivos móviles, computadora y software básico.

### Habilidades:

- Desarrollar la creatividad e innovación en proyectos de tipo culinario o turístico
- Desarrollar sus sentidos de forma sensorial par la identificación de olores o sabores
- Manipular herramientas y equipos de cocina, de forma adecuada y responsable
- Manejar adecuadamente los alimentos.
- Promover la Cultura y los Patrimonios nacionales e internacionales.

### Aptitudes:

- Sentido de la responsabilidad promoviendo el respeto y la inclusión
- Gusto por el estudio, la lectura y la investigación
- Adaptación al entorno interno y externo de las organizaciones
- Contribuir y sustentar el desarrollo de la cultura laboral
- Contribuir al desarrollo sustentable con acciones responsables



## PLAN DE ESTUDIOS

(mapa curricular ideal)

### 1 PRIMER CUATRIMESTRE

- Desarrollo cognitivo y pensamiento crítico
- Tecnologías y medios digitales
- Razonamiento lógico-matemático
- Lengua extranjera I
- Bases culinarias I
- Historia de la gastronomía
- Identificación de productos

### 2 SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Creatividad e innovación
- Pescados y mariscos
- Identificación de cárnicos
- Lengua extranjera II
- Bases culinarias II
- Conservación de productos
- Cocina mexicana prehispánica

### 3 TERCER CUATRIMESTRE

- Desarrollo humano e inteligencia emocional
- Administración de empresas
- Contabilidad general I
- Lengua extranjera III
- Francés I
- Desayunos y cafetería
- Cocina mexicana tradicional

### 4 CUARTO CUATRIMESTRE

- Metodología de la investigación
- Nutrición y ciencia de los alimentos
- Contabilidad general II
- Lengua extranjera IV
- Francés II
- Panadería
- Servicio de comedor

### 5 QUINTO CUATRIMESTRE

- Liderazgo y habilidades profesionales
- Administración de establecimientos de A y B I
- Mercadotecnia
- Control de costos y presupuestos
- Las artes en la gastronomía
- Cocina de medio oriente
- Repostería básica

### 6 SEXTO CUATRIMESTRE

- Sociedad actual, arte, cultura y visión a futuro
- Administración de establecimientos de A y B II
- Derecho empresarial
- Cocina italiana
- Administración y operación de bares
- Mixología y coctelería
- Repostería intermedia

### 7 SÉPTIMO CUATRIMESTRE

- Emprendedores y negocios
- Chocolatería y confitería
- Cocina española
- Cocina francesa
- Enología y vitivinicultura

### 8 OCTAVO CUATRIMESTRE

- Proyecto interdisciplinario
- Bromatología
- Cocina asiática
- Cocina latinoamericana
- Gestión de la calidad

### 9 NOVENO CUATRIMESTRE

- Optativa I
- Optativa II
- Optativa III
- Optativa IV



## DOCUMENTACIÓN

### ◆ Se requieren documentos en extracto original

- Acta de Nacimiento Electrónica
- CURP impresión de la página <https://www.gob.mx/curp/> (no requiere ampliación)
- Certificado completo de Bachillerato Original Legalizado y dos copias (No aplican certificados parciales de bachillerato)
- Identificación oficial una copia

