

PERFIL DE EGRESO

El egresado de la Licenciatura en Gastronomía y Administración de Restaurantes es un profesional que trabaja con desenvolvimiento en el desarrollo y aplicación de técnicas culinarias de alta cocina y repostería, además de poseer cualidades y habilidades administrativas que le permiten la correcta gestión, administración y desarrollo de todo tipo de establecimientos del sector de la Hospitalidad y de Alimentos y Bebidas, ejerciendo su profesión con apego a los códigos de ética nacionales e internacionales, demostrando la construcción de competencias, basadas en el liderazgo y el pensamiento reflexivo sustentado en los conocimientos, habilidades y actitudes construidas durante su formación.

Conocimientos:

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

Habilidades:

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



Licenciatura en GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

RVOE MAESTRÍA: 20231034

Modalidad: Mixta | Duración: 9 cuatrimestres

www.lainter.edu.mx

(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

Aptitudes:

1. Promover y difundir el patrimonio gastronómico nacional.
2. Trabajar de forma colaborativa e individual dentro de su actividad diaria.
3. Valorar la importancia de la integración de nuevos equipos y tecnologías en su quehacer diario.
4. Tener empatía y sustenta el desarrollo de la cultura, para impulsar actividades en el área profesional y cuidado del patrimonio.
5. Es sensible al arte, participa en apreciación e interpretación de expresiones y sus distintos géneros.
6. Valorar a las diferentes expresiones y manifestaciones del arte culinario.
7. Aceptar los resultados de sus decisiones y estrategias.
8. Comprender desde su entorno profesional participando con conciencia cívica y ética, en un entorno local, nacional y global.
9. Plantear soluciones e innovaciones, en los procesos de la organización, para optimizar recursos y tiempos
10. Participar en proyectos de investigación del sector turístico y gastronómico



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:

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

Habilidades:

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

Aptitudes:

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



OBJETIVOS

Formar Licenciados en Gastronomía y Administración de Restaurantes con habilidades de liderazgo, actitud emprendedora que desarrollen y apliquen técnicas de alta cocina nacional e internacional, además de gestionar y administrar de manera óptima, con base en conocimientos contables y administrativos, establecimientos del sector de la Hospitalidad y de Alimentos y Bebidas acorde a las necesidades del contexto actual, siendo innovador, ético y creativo en su desarrollo integral.



PLAN DE ESTUDIOS

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

Al concluir el estudiante recibirá diploma de especialidad y el grado de maestría avalados por la Secretaría de Educación Pública Federal



DOCUMENTACIÓN

◆ Se requieren documentos en extracto original y dos copias

- Acta de Nacimiento Electrónica
- Presentar Identificación Oficial (INE, Cartilla Militar, VISA, Pasaporte o Licencia de Manejo)
- Copia de Título Profesional, por ambos lados
- Copia de Cédula Profesional, por ambos lados
- CURP impresión de la página <https://www.gob.mx/curp/>
- Certificado de estudios de nivel de estudios anterior legalizado