

la  
**UNE**  
*une*

NUEVA OFERTA EDUCATIVA

**RENOVACIÓN  
PARA UNA**  
*preparación  
sin límites*

**LICENCIATURA EN  
GASTRONOMÍA**  
PLAN DE ESTUDIOS

¡TERMINA TU CARRERA EN 3 AÑOS!



Te preparamos para utilizar modelos para el montaje de platillos con elementos artísticos y decorativos, innovar mediante el uso de tecnologías vanguardistas para equipamiento gastronómico y brindar herramientas para organizar y dirigir negocios de gastronomía.

## Nueva EXPERIENCIA EDUCATIVA

- Docentes activos profesionalmente
- Grupos interdisciplinarios
- Planes de estudio actualizados y listos para el mercado laboral
- Modelo Educativo Híbrido *Une* presencial+online+mixto
- Hipermodernidad

## ¿QUÉ VAS A APRENDER?

- Innovación y aplicación de técnicas culinarias en la preparación de platillos.
- Calcular y administrar gastos para la operación eficaz de establecimientos de alimentos y bebidas.
- Elaboración de comida típica de países y regiones.
- Selección de materias primas aplicando criterios de calidad e higiene.

## ¿DÓNDE VAS A TRABAJAR?

- Hoteles.
- Restaurantes.
- Chef o jefe de cocina.
- Asesor culinario.
- Organización de eventos y banquetes.



## ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN *Une*?

Formamos profesionistas capaces de satisfacer necesidades del cliente, preparar platillos y banquetes a nivel nacional e internacional.

## NUEVO PLAN DE estudios



**3** Áreas de Conocimiento



**45** Asignaturas en modelo Presencial, online y mixto

- Comunicación oral y escrita.
- Tecnologías de la información.
- Emprendimiento y plan de vida y carrera.
- Globalización y contexto socioeconómico de México.
- Desarrollo del talento humano.

- Patrimonio culinario de México.
- Comportamiento organizacional.
- Modelos de gestión empresarial.
- Gestión del talento humano.

BÁSICA

- Contabilidad financiera.
- Administración de costos y precios.
- Aditivos químicos en los alimentos.
- Presupuestos.
- Gestión de compensaciones.
- Control de costos en alimentos y bebidas.
- Calidad en el servicio de alimentos y bebidas.
- Mercadotecnia e innovación.

- Formulación y evaluación de proyectos.
- Gestión de proyectos.
- Nutrición y planes alimenticios.
- Tecnologías y conservación de alimentos.
- Diseño de cocinas industriales.
- Organización de eventos y banquetes.
- Historia de la gastronomía.
- Salud, higiene y normatividad.

FORMACIÓN

- Modelos y técnicas culinarias.
- Cocina fría.
- Maridaje.
- Cultura y cocina mexicana.
- Fondos, sopas y salsas.
- Diseño de menús.
- Preparación de pasteles y postres.
- Técnicas de panadería.
- Carnes blancas, pescados y mariscos.
- Carnes rojas.

- Platillos franceses e italianos.
- Platillos españoles y orientales.
- Gastronomía vegetariana.
- Menús y dietas especiales.
- Bebidas y coctelería.
- Viticultura y enología.
- Montajes de platillos.
- Gestión de establecimientos gastronómicos.
- Embutidos y quesos.
- Procesamiento industrial de alimentos.

ESPECIALIZACIÓN

ÁREAS DE CONOCIMIENTO



UNIVERSIDAD DE ECATEPEC UNE



UNIVERSIDAD DE ECATEPEC

### Plantel VÍA MORELOS

Vía Morelos #25, Esq.Av.

30-30, Ecatepec.

☎ 57-70-06-33

☎ 57-87-94-33

☎ 15-19-99-10

LA UNE TE OFRECE UNA AMPLIA GAMA DE INSTALACIONES PARA QUE LLEVES A LA PRÁCTICA TODOS LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS EN TU LICENCIATURA.

Gimnasio/ Red Wi-fi/ Sala de Juicios Orales/ Laboratorio de fotografía/ Canchas de Fútbol 7/ Clínica de atención psicológica/ Foro de televisión/ Bolsa de trabajo/ Cabinas de radio/ Laboratorio de alimentos y bebidas/ Laboratorio de cómputo/ Frecuencia UNE vía internet/ Aulas interactivas/ Laboratorio de Hospedaje y recepción/ Actividades Culturales y deportivas/ Cafetería/ Biblioteca/ Seguro contra accidentes escolares/ Horarios flexibles/ Planes de Beca/ Taller de Aerografía y Serigrafía/ Plataformas interactivas con Leader Summaries y Vlex/ Sala Google For Education/ Convenios con Quick Learning/ Laboratorio de Criminalística/ Laboratorio de Gastronomía/ 10 formas de titulación/ Laboratorio de Robótica/ Laboratorio de Sistemas/ Laboratorio Industrial/ Laboratorio de Enfermería/ Laboratorio de Fisioterapia.