

LICENCIATURAS

UNIVERSIDAD  
**ICEL** UI



**Gastronomía**

# 1 Tú puedes ser **licenciado** en **Gastronomía**



En **Universidad ICEL** reconocemos que quieres ponerle sazón a tu vocación, por eso te impulsamos a estudiar **Gastronomía** para que no dejes de lado tus sueños.



## Modelo educativo alineado a la industria 4.0.

Esta licenciatura cuenta con **profesores altamente capacitados y a la vanguardia**, quienes dominan el uso de las nuevas tecnologías y dispositivos móviles dentro y fuera del aula, para crear clases interactivas.

## 2 Obtendrás **conocimientos** en:



- Gestión estratégica de proyectos utilizando los procesos, técnicas y herramientas necesarias para el lanzamiento de nuevos productos y/o servicios gastronómicos.
- Procesos administrativos y operativos en restaurantes y centros de consumo de alimentos y bebidas, que generen ventajas competitivas.
- Organización y comercialización de eventos sociales y banquetes.
- Aplicación de la mercadotecnia para la innovación de la industria gastronómica.
- Inducción, capacitación y desarrollo del talento humano en el ámbito gastronómico.
- Procesos de atención y servicio al cliente en restaurantes y centros de consumo de alimentos y bebidas, así como supervisión para la certificación de los mismos.
- Modelos de montajes de platillos.
- Métodos de procesamiento y conservación en los distintos grupos de alimentos a nivel industrial.
- Métodos culinarios para la elaboración de platillos tradicionales y de vanguardia, a nivel nacional e internacional.
- Planear y diseñar menús.
- Métodos de costeo para la asignación de precios en el ámbito gastronómico.

### 3 Que nada te detenga



Reconocemos tus ganas de **convertirte en profesional y encontrar tu trabajo ideal**, por eso te impulsamos a estudiar la carrera que te hará alcanzar tus metas.

- Termina en **3 o 4 años**.
- **Presencial: 4 horas** diarias de lunes a viernes.
- Maestros altamente capacitados.
- Modernas instalaciones.
- Estudia y trabaja.

### 4 Aspiras a tener el trabajo que quieres



Con esta **licenciatura** podrás desarrollarte en:

- Chef o jefe de cocina en todo tipo de restaurantes.
- Centros de convenciones y de negocios.
- Empresas de organización de eventos y banquetes.
- Administración y operación de empresas de alimentos.
- Centros nocturnos.
- Hoteles.
- Podrás emprender un negocio propio.
- Docencia.

### 5 Tecnología educativa



Nuestro **modelo educativo** está alineado a las exigencias de la **industria 4.0** donde la **transformación digital** es protagonista en nuestras clases. Con nosotros, aprendes haciendo uso intensivo de internet a través de plataformas digitales y herramientas con tecnología de vanguardia.

**Nuestros profesores son expertos** y dominan el uso de estas tecnologías.

### 6 Nuestras instalaciones



Tenemos **increíbles laboratorios** para que tu aprendizaje sea más efectivo y para facilitar tu integración al campo profesional y laboral.

- Laboratorio de Gastronomía
- Aula Google
- Laboratorios Lenovo
- Instalaciones deportivas

# 7 Plan de estudios



## Área básica

- Comunicación Oral y Escrita
- Tecnologías de 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

## Área formativa

- 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
- Tecnología y Conservación de Alimentos
- Diseño de Cocinas Industriales
- Organización de Eventos y Banquetes
- Historia de la Gastronomía
- Salud, Higiene y Normatividad

## Área especializada

- Métodos 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

# 8 Estudia en ICEL, la Universidad que te reconoce y te impulsa



Contamos con más de **30 años de experiencia** en educación y **10 campus** ubicados en Ciudad de México, Estado de México y Morelos. Nuestro convenio con **Quick Learning** te permite aprender de forma rápida y eficaz el **idioma inglés**. Sabemos que tienes talento y también sabemos cómo multiplicarlo. El mundo se enfrenta a nuevos desafíos, prepárate, **fortalece tus talentos** y **confía en la experiencia**.

atencion@icel.edu.mx