



EN UBAM te beneficias con:

- 7 Opciones de Titulación
- Sistema de Becas
- Inglés en todas las Carreras
- Infraestructura de primer nivel
- Actividades Culturales, Deportivas y Recreativas
- Transporte Escolar a la Institución
- Conferencias
- Talleres
- Exposiciones
- Excelente ambiente

y muchas cosas más.

Requisitos de Ingreso:

- Solicitud de Admisión.
- Certificado de Secundaria (Original y copia).
- Certificado de Educación Media Superior (Original y copia).
- Acta de Nacimiento (Original y copia).
- 6 Fotografías tamaño infantil a color.
- Inscripción.
- Copia de la CURP.
- Asistir a la sesión informativa.

Procedimiento de Inscripción:

1. Tramitar tu ficha para asistir a la sesión informativa
2. Asistir a la sesión informativa en las fechas indicadas (Sin costo).
3. Inscribirte en la fecha indicada en el curso propedéutico a la Licenciatura en Gastronomía.
4. Inicio de cursos en Septiembre, Enero y Mayo.

+ INFORMES E INSCRIPCIONES EN:

Av. 5 de Mayo S/N, Barrio Tepanquahuac, Teoloyucan, Estado de México. C.P. 54770.

Tels: 01 (593) 10 200 00
01 (593) 10 200 01
01 (593) 91 405 01

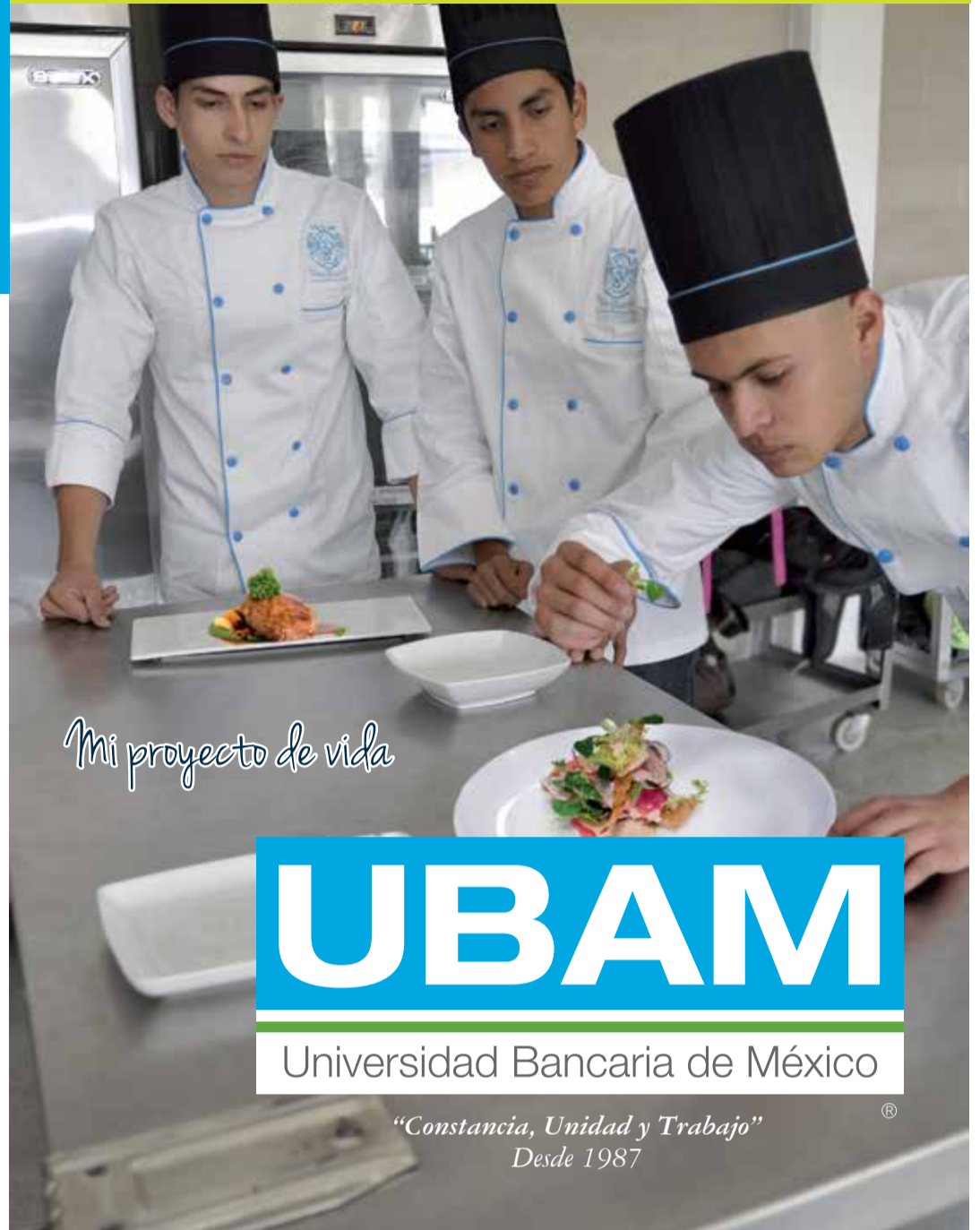
De Lunes a Viernes de 8:00 a 19:00 hrs.
y Sábados de 8:00 a 14:00 hrs.

informes@ubam.edu.mx
www.ubam.edu.mx

Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE*), otorgado por la Secretaría de Educación Pública, según acuerdo número 20080800 de fecha 27 de Mayo del 2008
Consúltalo en: www.sep.gob.mx

Licenciatura en Gastronomía

RVOE No. 20080800 del 27 de Mayo del 2008



Mi proyecto de vida

UBAM

Universidad Bancaria de México

"Constancia, Unidad y Trabajo"
Desde 1987

Licenciatura en Gastronomía

Un Chef se define como el jefe de cocinas; un profesional que domina las técnicas de cocción, preparación y servicio de alimentos. La Gastronomía es el conjunto de conocimientos relacionados al bien comer. Ésta industria en México ha tenido un crecimiento muy grande, por ello, las instituciones educativas se han encargado de promoverla; sin embargo, se deben definir correctamente los tres niveles de estudio para la gastronomía: formación para el trabajo, bachillerato y licenciatura.

En la Universidad Bancaria de México se forman licenciados en gastronomía, no solo para ejercer en el área de cocinas, sino con una formación profesional en administración y dirección de la industria gastronómica y turística, nacional e internacional.

Objetivo de la Carrera

Formar Profesionales con la capacidad y dominio de la Gastronomía nacional e internacional, el servicio de alimentos y bebidas, y la administración y dirección de la industria inherente a la gastronomía: el turismo.

Perfil del Aspirante

- Gusto por el contacto con las personas.
- Capacidad de síntesis y análisis.
- Gusto por el servicio.
- Gusto por la lectura.
- Buenos hábitos de estudio.
- Disposición para manejar lenguas extranjeras.
- Disfrutar del conocimiento de culturas de otros países.

Perfil del Egresado

El Licenciado en Gastronomía egresado de la Universidad Bancaria de México, será capaz de:

- Manejar con eficacia las técnicas de cocción y preparación de alimentos.
- Dominar los conocimientos gastronómicos de las cocinas mexicana, europea, sudamericana y asiática.
- Dominar los conocimientos para la preparación de bebidas nacionales e internacionales.
- Proponer estrategias de atención en el servicio turístico.
- Aplicar los conocimientos gastronómicos en el área de servicio y producción de alimentos y bebidas en la industria turística.
- Administrar integral y estratégicamente las empresas turísticas, con base en los conocimientos mercadológicos, financieros y económicos, que rigen a las empresas del ramo.

LGAST



Plan de estudios

Primer Cuatrimestre

Bases Culinarias
Química de los Alimentos
Taller de Matemáticas
Seminario de Estrategias y Habilidades de Aprendizaje
Taller de Lectura y Comunicación Escrita en Español
Inglés I
Francés I

Segundo Cuatrimestre

Técnicas Culinarias
Microbiología e Higiene de los Alimentos
Degustación y Sensibilidad
Matemáticas Financieras
Taller de Comunicación Oral y Expresión Corporal
Inglés II
Francés II

Tercer Cuatrimestre

Cocina Fría
Patrimonio Gastronómico
Informática
Estadística Descriptiva
Vida Profesional, Nutrición y Salud
Inglés III
Francés III

Cuarto Cuatrimestre

Nutrición y Gastronomía
Derecho Laboral
Técnicas de Cocción de Pescados y Mariscos
Costos de Alimentos y Bebidas
Metodología Cuantitativa de Investigación
Inglés IV
Francés IV

Quinto Cuatrimestre

Técnicas de Cocción de Carnes
Técnicas de Cocción de Aves
Mukimono
Panadería
Metodología Cualitativa de Investigación
Inglés V
Francés V

Sexto Cuatrimestre

Cocina Prehispánica
Administración
Pastelería y Repostería I
Conocimiento de Bebidas
Saber Ser: Ética, Fe y Valores
Inglés VI
Francés VI

Séptimo Cuatrimestre

Cocina Mexicana I
Pastelería y Repostería II
Servicio de Alimentos y Bebidas
Vitivinicultura y Enología
Solución de Problemas y Toma de Decisiones
Inglés VII
Francés VII

Octavo Cuatrimestre

Cocina Mexicana II
Chocolatería y Confitería
Cocina Italiana
Coctelería
Taller de Innovación y Creatividad
Inglés VIII
Francés VIII

Noveno Cuatrimestre

Cocina Española
Planeación Menús y Banquetes
Cocina Francesa
Taller de Emprendedores
Inglés IX
Francés IX
Seminario de Titulación I

Décimo Cuatrimestre

Cocinas del Mundo
Mercadotecnia
Contabilidad
Cocina Árabe y Libanesa
Liderazgo y Manejo de Personal
Responsabilidad Social, Medio Ambiente y Profesión
Seminario de Titulación II

Undécimo Cuatrimestre

Escultura en Hielo
Cocina Asiática
Instalación y Mantenimiento
Entorno Legal de la Industria Restaurantera
Dirección de Restaurantes
Procesos de Calidad Organizacional
Seminario de Titulación III

Campo Laboral

El Licenciado en Gastronomía puede laborar en:

- Hoteles nacionales y extranjeros de una y hasta cinco estrellas.
- Hoteles Gran Turismo y Hoteles VTP.
- Restaurantes especializados en diferentes cocinas, tanto nacionales como extranjeras, dada su formación gastronómica.
- Iniciar, operar y administrar su propio restaurante en la especialidad que desee.