



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Eres un profesionalista innovador en el campo de la gastronomía, con amplio conocimiento para planificar menús para diferentes servicios alimentarios, así como para restaurantes, escuelas, hospitales y comedores industriales; con diferentes presupuestos, requerimientos dietéticos y volúmenes de producción.

Además, eres creativo para combinar ingredientes y técnicas para elaborar innovadores conceptos culinarios, utilizando métodos y técnicas apropiados para la preparación, conservación y presentación de alimentos.

¿Qué voy aprender?

- Sabrás aplicar los métodos y técnicas culinarias de la cocina nacional e internacional en el procesamiento de alimentos y bebidas.
- Podrás manejar las técnicas y herramientas del servicio de alimentos y bebidas.
- Aprenderás técnicas para la elaboración de panadería, pastelería y repostería.
- Aplicarás normas oficiales de higiene, servicios, y preparación de alimentos.
- Sabrás costear alimentos y bebidas.
- Podrás dirigir personal con liderazgo empresarial.
- Podrás obtener una especialización en: sistemas de inocuidad de los alimentos, gestión de negocios o gestión hotelera.
- Obtendrás un amplio conocimiento para continuar estudios de posgrado.

¿Dónde puedo trabajar?

- En tu propio negocio de alimentos.
- En el área de alimentos y bebidas de hoteles, cruceros, empresas y restaurantes.
- En restaurantes, bares y cafeterías industriales.
- Cadenas de restaurantes y comida rápida.
- Asesoría gastronómica y diseño de menús.

¿Cómo sé si es la carrera para mí?

Si tienes interés por ejecutar recetas con calidad, higiene y creatividad, aprender técnicas básicas culinarias, la visión de operar establecimientos de alimentos y bebidas, esta carrera es para ti.



INFRAESTRUCTURA ACADÉMICA

Como estudiante de la Licenciatura en Gastronomía adquieres conocimientos teóricos y prácticos para ejercer la profesión, con apoyo de:

- Profesores expertos en su disciplina.
- Un programa de estudios totalmente actualizado.
- Cocinas industriales equipadas para el desarrollo de habilidades y destrezas en la preparación de alimentos.
- Salón de protocolos para presentaciones gastronómicas y clases demostrativas.
- Taller de panadería.
- Equipo audiovisual y apoyos pedagógicos necesarios para procurar el mejor ambiente en tus materias.
- Laboratorios de cómputo con internet gratuito.
- Una biblioteca con bibliografía especializada.

Nos avala el Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios Estatal y Federal.

Contamos con Convenios celebrados con instituciones de prestigio para realizar prácticas profesionales y servicio social.



Nuestros horarios te ofrecen la oportunidad de estudiar, practicar y trabajar durante tu carrera, lo que asegura experiencia real al egresar.

¡Vanguardia Universitaria!

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

- Sanidad e Higiene en Alimentos y Bebidas
- Técnicas de Preparación de Alimentos
- Panadería y Repostería Americana
- Bases Culinarias
- Inglés I
- Optativa I

SEGUNDO SEMESTRE

- Cocina Norteamericana
- Panadería y Repostería Europea
- Tipos de Servicios
- Matemáticas
- Inglés II
- Optativa II

TERCER SEMESTRE

- Cocina Latinoamericana
- Administración de Servicios de Alimentos y Bebidas
- Aplicación de las Tecnologías de la Información y Comunicación
- Servicio de Bebidas y Coctelería
- Inglés III
- Optativa III

CUARTO SEMESTRE

- Cocina Europea
- Bases de Mercadotecnia
- Informática Aplicada
- Costos y Presupuesto de Alimentos y Bebidas
- Inglés IV
- Optativa IV

QUINTO SEMESTRE

- Cocina Asiática
- Mercadotecnia Estratégica para el Servicio de Alimentos y Bebidas
- Química de los Alimentos
- Técnica de Mukimono
- Inglés Técnico
- Optativa V

SEXTO SEMESTRE

- Cocina de Medio Oriente
- Microbiología de los Alimentos
- Metodología de la Investigación
- Inglés Profesional
- Optativa VI

SÉPTIMO SEMESTRE

- Cocina Mediterránea
- Taller de Emprendedores
- Estadísticas Aplicada a la Gastronomía
- Seminario de Tesis
- Francés I
- Optativa VII

OCTAVO SEMESTRE

- Cocina Guerrerense
- Nuevas Tendencias Culinarias
- Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Publicidad Aplicada a la Gastronomía
- Francés II
- Optativa VIII

SERVICIO SOCIAL

Se realiza en las siguientes modalidades:

- ASISTENCIAL Y DE INVESTIGACIÓN EN CUALQUIER PARTE DEL PAÍS

EDUCACIÓN CERTIFICADA

La Universidad Hipócrates es una institución educativa con 30 años de experiencia en Acapulco, cuenta con nivel preparatoria, licenciaturas y posgrados, así como educación continua presencial y online.

Nos distingue nuestra oferta académica certificada por asociaciones educativas nacionales como FIMPES Y ANUIES, que te aseguran: calidad, titulación y reconocimiento nacional e internacional.

Somos una universidad que siempre está a la vanguardia, ofreciéndote programas innovadores, maestros certificados e infraestructura única en el estado.

Nuestro modelo educativo te impulsa al ejercicio práctico de lo aprendido en clase, a través de prácticas, investigación y trabajos de medio tiempo, egresándote con experiencia laboral real.

¡Somos Vanguardia Universitaria!

Programa con reconocimiento de validez oficial de estudios por la Secretaría de Educación Pública, consúltalo en: <http://www.sirvoes.sep.gob.mx/sirvoes>



Urdaneta No. 360
Fracc. Hornos
Acapulco, Gro.
Tel. (744) 485 • 79 • 91
Ext. 101 y 151

www.hipocrates.edu.mx
Búscanos en Facebook

¿POR QUÉ LA UH?

1. Nivel académico certificado.
2. La mejor infraestructura del estado.
3. Programas innovadores.
4. Egresados con experiencia laboral.
5. 30 años de experiencia educativa.
6. Una universidad de acción solidaria.
7. Sistema de becas durante toda la carrera.
8. Diploma de especialización por carrera.
9. Clínicas de salud al servicio de la comunidad.
10. Docentes certificados y con experiencia laboral.
11. Metodología de clases teóricas y prácticas.
12. Infraestructura General: cafeterías, auditorios, salas de conferencias, aulas virtuales, biblioteca, salas de cómputo, canchas deportivas, así como gimnasio con beneficios para alumnos y sus familias.
13. Convenios de colaboración con instituciones de prestigio.

En Gastronomía UH
¡Compartimos lo que hacemos!