



BENEFICIOS DE ESTUDIAR UNA LICENCIATURA EN UNILA

Contamos con un Modelo Pedagógico basado en competencias.
Somos una Institución de Calidad, acreditada por FIMPES.

Tenemos recursos académicos y didácticos que facilitan el estudio y la comprensión de las materias del plan de estudios.

Inculcamos una actitud analítica y con alto sentido social, congruente con las necesidades personales y las del país.

Tenemos una experiencia educativa de 50 años.

Gastronomía y Administración Operativa

LOS EXPERTOS NO NACEN,
LOS HACEMOS.

SÉ UNILA

Campus en CDMX

Sur (55) 9171 9670

Pedro Henríquez Ureña 173, Col. Los Reyes
Del. Coyoacán, México DF.

Roma (55) 3640 0870

Chihuahua 202,
Col. Roma, Del. Cuauhtémoc, México DF.

Campus en Morelos

Cuernavaca (777) 160 1020 al 49

Vicente Guerrero 1806, Col. Las Maravillas,
Cuernavaca, Morelos.

Cuautla (735) 352 4697

Carretera Federal México-Oaxaca 1060,
Col. Hermenegildo Galeana, Cuautla, Morelos.



UnilaEduMx
www.unila.edu.mx



UNILA
Universidad Latina



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN OPERATIVA

Cuernavaca (SEEM 2005P02277)
Cuautla (SEEM 2005P02281)

Objetivo:

Brindar la formación profesional más actualizada en el área de operación, administración y preparación de alimentos y bebidas de alta cocina, que dote de conocimientos y habilidades que permitan contribuir al desarrollo eficiente de la industria gastronómica nacional e internacional.

Como aspirante deberá:

- Responsabilidad hacia el compromiso de ser un profesionalista.
- Respeto por la diversidad cultural, intelectual y de género.
- Actitud proactiva para generar cambios y proponer proyectos creativos e innovadores.
- Inclinação hacia la superación personal y el trabajo en equipo.

Perfil para cursar la Licenciatura:

- Interés por la alta cocina, la higiene y la calidad.
- Habilidad para la preparación de alimentos y bebidas.
- Creatividad culinaria.

PERFIL DEL EGRESADO

El egresado será competente para:

- Investigar, identificar y seleccionar los ingredientes idóneos de las recetas culinarias.
- Conocer las propiedades y los beneficios nutricionales de los ingredientes y de los alimentos preparados.
- Crear y elaborar exquisitos platillos de la cocina nacional e internacional con higiene y calidad.
- Operar y administrar con eficiencia restaurantes, bares y comedores de alta cocina.
- Establecer planes de compras y de selección de proveedores.
- Emplear las técnicas de conservación, envasado y almacenamiento de materias primas, alimentos y productos relativos.
- Entender la historia, evolución y tendencia actual de las artes culinarias.
- Optimizar el uso y aprovechamiento de los recursos humanos, materiales y financieros relativos a esta actividad.

Siendo profesionista tendrá como campo laboral:

- Restaurantes y bares con alta cocina, nacional e internacional.
- Hoteles y centros turísticos, nacionales e internacionales.
- Servicios de banquetes y eventos.
- Servicio de comedor para ejecutivos.
- Industria alimentaria.
- Asesoría y consultoría profesional.

Opciones de Titulación:

Para obtener el Título Profesional, los egresados podrán seleccionar alguna de las siguientes opciones de titulación establecidas en el Reglamento Escolar de la Universidad.

- Tesis.
- Examen General de Conocimientos.
- Examen General de Egreso CENEVAL.
- Informe de Servicio Social.
- Estudios de Posgrado.

Trámite de Titulación:

- Acreditación del idioma inglés.
- Liberación del Servicio Social.
- Obtención del 100% de créditos de la Licenciatura.
- Elección de la opción de titulación (seleccionar alguna de las opciones de titulación descritas en el presente documento).
- Pagar los Derechos y Trámites de Titulación.

PLAN DE ESTUDIOS

Siete Semestres

INCORPORACIÓN:
Cuernavaca (SEEM 2005P02277)
Cuautla (SEEM 2005P02281)

PRIMER SEMESTRE

- Introducción a la Gastronomía y Técnicas Culinarias
- Higiene y Calidad de los Alimentos
- Panadería
- Principios de Administración
- Matemáticas Básicas y Financieras
- Informática Aplicada I
- Sociología Organizacional
- Inglés I

SEGUNDO SEMESTRE

- Garde Manger y Bocadoillos
- Bar y Coctelería
- Entradas y Ensaladas
- Compras y Abastecimientos
- Administración de Restaurantes
- Informática Aplicada II
- Contabilidad Empresarial
- Inglés II

TERCER SEMESTRE

- Historia y Práctica de la Cocina Prehispánica Mexicana
- Gastronomía Vegetariana
- Calidad en el Servicio
- Control de Costos de Alimentos y Bebidas
- Registro y Control Estadístico
- Recursos Humanos
- Contabilidad Administrativa
- Inglés III

CUARTO SEMESTRE

- Gastronomía Francesa
- Gastronomía Latinoamericana
- Proceso de la Enología y Vitivinicultura
- Introducción al Derecho
- Mercadotecnia de Servicios
- Nutrición
- Presupuestos
- Inglés Técnico Gastronómico

QUINTO SEMESTRE

- Gastronomía Italiana
- Repostería y Pastelería
- Organización de Banquetes y Eventos Especiales
- Derecho del Trabajo
- Mercadotecnia Estratégica
- Finanzas
- Francés I

SEXTO SEMESTRE

- Gastronomía Española y Árabe
- Decoración de Platillos y Tallado Artístico
- Capacitación y Supervisión de Personal
- Ética Profesional
- Plan de Mercado
- Seminario de Investigación y de Tesis I
- Francés II

SÉPTIMO SEMESTRE

- Gastronomía Oriental
- Nueva Cocina Francesa (Nouvelle Cuisine Française)
- Nueva Cocina Mexicana
- Proyectos de Inversión
- Desarrollo de Emprendedores
- Seminario de Investigación y de Tesis II
- Francés III