



INEGAH  
★ ★ ★ ★ ★

## INSTITUTO DE ESTUDIOS SUPERIORES INEGAH

Somos una Institución educativa que, con la experiencia Internacional de sus fundadores, ha creado un programa de aprendizaje teórico-práctico para la formación de Profesionales en la industria de Alimentos y Bebidas de gran prestigio.

### MISIÓN

Ofrecer una formación integral, obteniendo un desarrollo académico que formará un verdadero Profesional y líder al servicio de la industria de Alimentos y Bebidas.

Formar Profesionistas con valores humanistas universales, con habilidades técnicas y con un enfoque disciplinar orientado al desarrollo sustentable e investigación.

Llevar al alumno en un camino de formación basado sobre la filosofía de trabajo "Saber para Hacer", por medio de conocimiento, capacitación y practica.

### VISIÓN

Nuestra visión es ser la Institución número 1 en formación de universitarios del sector gastronómico y hotelero en México para el 2025.

Nuestros egresados serán líderes de la Industria de Alimentos y Servicio, demostraran sus capacidades, sus conocimientos y elevaran a nivel como local, nacional e internacional la calidad del servicio receptivo mexicano.

### VALORES

- ★ RESPONSABILIDAD
- ★ CONOCIMIENTO
- ★ HONESTIDAD
- ★ SERVICIO
- ★ RESPETO



## LICENCIATURA

La Licenciatura tiene el propósito de formar Profesionistas con valores humanistas universales, con habilidades técnicas y con un enfoque disciplinar orientado al desarrollo sustentable e investigación.

La Licenciatura en Gastronomía Empresarial llevará al alumno en un camino de formación basado sobre la filosofía de trabajo "Saber para Hacer", por medio de conocimiento, capacitación y práctica, logrará ser líder en su Profesión.

Las unidades de aprendizaje están creadas en modo que las asignaturas lleven al alumno en un conocimiento piramidal dando una formación completa y madurez profesional.

El propósito de la carrera es preparar al alumno para desempeñarse con excelencia en los ámbitos de la Gastronomía, los Servicios y la Industria Alimentaria a través de:

- \* La adquisición de conocimientos siempre actualizados.
- \* El dominio de técnicas culinarias, tanto tradicionales, como de vanguardia.
- \* La vivencia de experiencias profesionales, en México y en el extranjero.
- \* La práctica constante de valores indispensables en el quehacer gastronómico en particular y en la vida personal en general.



## PERFIL DEL EGRESADO

Los egresados INEGAH, son Licenciados en gastronomía empresarial con una formación interdisciplinaria que combina conocimientos gastronómicos, científicos, creativos, empresariales y humanistas, necesarios actualmente para desempeñarse con éxito en el mundo de la gastronomía, el servicio y la industria alimentaria. Su campo de acción abarca desde la elaboración de alimentos y bebidas de alta calidad hasta actividades de investigación, docencia, difusión, y toda aquella tarea que tenga que ver con la expresión de la gastronomía como fenómeno artístico y cultural.

La Licenciatura en Gastronomía Empresarial es formar profesionales con conocimientos necesarios para:

- \* Operar con maestría las diferentes áreas en el manejo culinario y gastronómico de la cocina mexicana tomando en cuenta aquellas reglas y normas de calidad e higiene.
- \* Obtención de conocimientos de recursos humanos que le permitan interactuar en equipo con el personal de la misma rama de servicios.
- \* Adquirir las técnicas culinarias, para producir alimentos básicos y avanzados de la gastronomía mexicana e internacional.
- \* Aplicar las normas de sanidad e higiene vigentes, para producir alimentos y bebidas de alta calidad.
- \* Aplicar las técnicas de conservación, envasado y almacenado de los diferentes productos.
- \* Utilizar métodos de cocción, para la elaboración de productos gastronómicos de alta calidad.
- \* Conocimientos de historia y cultura nacional que permitan promover la gastronomía mexicana.
- \* Conocimientos sobre la cultura gastronómica internacional.
- \* Utilizar herramientas matemáticas para el ejercicio de la profesión.
- \* Diseñar normas y procedimientos para la operación de empresas gastronómicas.
- \* Dominar el idioma inglés e italiano.



## PLAN DE ESTUDIOS

|                             |   |  |   |  |   |                            |                            |
|-----------------------------|---|--|---|--|---|----------------------------|----------------------------|
| <b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>  | Historia de la Gastronomía                                | Manejo Higiénico de los Alimentos, Sanidad y Seguridad | Organización de una cocina y Desarrollo Profesional | Identificación y Técnica de Preparación de Alimentos | Inglés I                                    | Fundamentos de matemáticas | Fundamentos de matemáticas |
| <b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b> | Prácticas Gastronómicas I Bases culinarias y Cocina Fría  | Química de Alimentos I                                 | Nutrición I   | Bases Contables                                      | Inglés II                                   |                            | Ética Profesional          |
| <b>TERCER CUATRIMESTRE</b>  | Prácticas Gastronómicas II Cocina Caliente                | Química de Alimentos II                                | Nutrición II  | Tecnología de conservación de Alimentos              | Contabilidad y Finanzas                     | Inglés III                 |                            |
| <b>CUARTO CUATRIMESTRE</b>  | Cocina Nutricional Vegetariana                            | Cocina Prehispánica                                    | Patrimonio Turístico Nacional                       | Introducción a la administración                     | Administración de Recursos Humanos          | Inglés IV                  |                            |
| <b>QUINTO CUATRIMESTRE</b>  | Prácticas Profesionales I (Locales y/o Nacionales)        |  |   |  |   |                            |                            |
| <b>SEXTO CUATRIMESTRE</b>   | Cocina Mexicana I   | Cocina Europea I                                       | Cocina Asiática I                                   | Administración de Empresas Gastronómicas             | Inglés V                                    | Italiano I                 |                            |
| <b>SEPTIMO CUATRIMESTRE</b> | Cocina Mexicana II  | Cocina Europea II                                      | Cocina Asiática II                                  | Organización y Servicio de Banquetes                 | Entorno Legal de la Industria Restaurantera | Inglés VI                  | Italiano II                |
| <b>OCTAVO CUATRIMESTRE</b>  | Servicio de Bar y Técnicas de Coctelería                  | Arte y Decoración de Buffet                            | Panadería   | Cocina Libanes y Marroquí                            | Derecho Laboral                             | Inglés VII                 | Italiano III               |
| <b>NOVENO CUATRIMESTRE</b>  | Viticultura y Enología                                    | Diseño y Planeación de Menús                           | Repostería  | Comercialización de Restaurantes                     | Control de Costos de A y B                  | Inglés VIII                | Italiano IV                |
| <b>DECIMO CUATRIMESTRE</b>  | Prácticas Profesionales II (Nacionales y/o Internacional) |  |   |  |   |                            |                            |
| <b>ONCEAVO CUATRIMESTRE</b> | Servicio de Alimentos y Bebidas                           | Fundamentos de Calidad Total                           | Seminario de Titulación                             | Maridaje   | Proyecto de Negocio Gastronómico            | Inglés IX                  |                            |

**¡INSCRIPCIONES ABIERTAS TODO EL AÑO!**

**Acuerdo LIC 2016-105  
12 DE OCTUBRE DE 2016  
Incorporado a la SEDEQ**



SÍGUENOS EN:

[www.inegah.com](http://www.inegah.com)



Inegah Instituto Europeo



INEGAH