



LICENCIATURA EN

GASTRONOMÍA



UNITESBA
UNIVERSIDAD

#SoyUnitesba

RVOE SEP 2007183

IDENTIDAD INSTITUCIONAL

MISIÓN

Formar líderes éticos y competentes.

VISIÓN

Ética, liderazgo y competencias para una sociedad sostenible.

MÁS DE 40 AÑOS DE HISTORIA Y EXPERIENCIA

- Máxima acreditación de la Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior
- Padrón de excelencia académica de la SEP

TU MUNDO LABORAL:

Restaurantes de todo tipo
Bistros
Panaderías
Pastelerías
Hoteles
Servicios de banquetes
Comedores industriales
Bares
Centros de diversión y recreación
Industria alimentaria
Cruceros



PROPUESTA DE VALOR

**92% DE EMPLEABILIDAD
EN NUESTROS EGRESADOS
EN LOS PRIMEROS 6 MESES**



**PRÁCTICAS PROFESIONALES
NACIONALES E
INTERNACIONALES**



**RECONOCIMIENTO
DE CALIDAD ACADÉMICA**



**DOCENTES CON ALTO
GRADO ACADÉMICO Y
EXPERIENCIA EN SU CAMPO**



**EXCELENTE VIDA
UNIVERSITARIA**



**PROFESIONALES CON
DESARROLLO EN:**

Gastronomía y arte de diversas regiones del mundo; vitivinicultura y enología; administración y diseño de ambientes y menús en todo tipo de establecimientos de alimentos y bebidas; de nutrición y tendencias alternativas; con dominio de técnicas culinarias, aplicadas a la cocina mexicana, francesa, española, italiana, oriental y fusión, así como a la panadería y repostería.



UNITESBA
UNIVERSIDAD

PROPUESTA EDUCATIVA



UNITESBA
UNIVERSIDAD

PLAN DE ESTUDIOS

1ER CUATRIMESTRE	Técnica culinaria básica	Servicios de alimentos y bebidas	Introducción al mundo profesional	Comunicación profesional	Informática
2DO CUATRIMESTRE	Técnica culinaria avanzada	Química de los alimentos	Manejo Higiénico de alimentos y bebidas	Administración	Metodología de la investigación
3ER CUATRIMESTRE	Cocina mexicana tradicional	Composición de alimentos y bebidas	Tecnología para la producción de alimentos	Marco legal de la empresa	Estadística
4TO CUATRIMESTRE	Cocina mexicana regional	Nutrición	Enología	Análisis contable	Pensamiento crítico
5TO CUATRIMESTRE	Cocina mexicana contemporánea	Panadería	Cultura vinícola	Análisis financiero	Pensamiento estratégico
6TO CUATRIMESTRE	Bases de la pastelería	Cocina internacional I	Mixología	Emprendeduría	Interculturalidad
7MO CUATRIMESTRE	Pastelería	Cocina internacional II	Diseño de menús	Proyectos de inversión	Ética profesional
8VO CUATRIMESTRE	Chocolatería y confitería	Cocina internacional III	Establecimientos de alimentos y bebidas	Calidad en el servicio	Formación directiva
9NO CUATRIMESTRE	Diseño de experiencias gastronómicas	Arte culinario	Eventos y Banquetes	Seminario de actualización	Proyecto integrador
10MO CUATRIMESTRE	Diplomado de Especialización	Seminario de Titulación			

INNOVA, INSPIRA, CRECE



461 217 23 21



@unitesba_universidad



UNITESBA universidad



informes@unitesba.edu.mx



461 168 91 21 ext. 103 y 123



Camino a San José de Guanajuato
no. 903 (km. 4.3) Celaya, Guanajuato

¡Te esperamos!

#SoyUnitesba



UNITESBA
UNIVERSIDAD