



T  
A  
G



**U-ERRE**

Licenciado en

Administración  
Gastronómica

# U-ERRE

Nuestro Modelo Educativo desarrolla al alumno balanceadamente mediante la Experiencia U-ERRE. Enfrenta al alumno a situaciones actuales y futuras experiencias de aprendizaje vinculadas a clientes y entornos reales.

El alumno aplica el conocimiento y habilidades transferibles para proponer innovaciones que transformen los entornos a los cuales se integra.



## Como Licenciado en Administración Gastronómica

Serás un profesionalista en el arte culinario, logrando transmitir experiencias únicas a través del paladar, con los conocimientos en la conservación, envasado y almacenamiento de productos alimenticios y con las bases de administración para crear innovaciones y nuevos negocios en esta industria.

Los egresados de la carrera de Licenciado en Administración Gastronómica tienen una sólida formación en su disciplina, con la experiencia en entornos reales, proponen innovaciones al haber realizado proyectos reales multidisciplinarios.

Para complementar la futura identidad personal y profesional, el alumno, al estudiar Licenciado en Administración Gastronómica, tendrá la oportunidad de seleccionar materias electivas y acentuaciones en diferentes áreas del conocimiento.

# Perfil

---

## Ingreso

Se busca que el candidato a ingresar a este programa académico presente las siguientes características:

---

### Actitudes

- Poseer iniciativa y ser emprendedor.
- Permanente deseo de superación y servicio.
- Gusto por el trabajo en equipo.

### Habilidades

- Verbales y matemáticas.
- Para representar por diversos medios, ideas y conceptos.
- Para facilitar la toma de decisiones.
- Para disponer del suficiente tiempo para cubrir los programas académicos y las prácticas profesionales.

### Capacidades

- De análisis y síntesis.
- De analizar problemas y proponer soluciones alternativas.

### Conocimientos

- Lectura, redacción y expresión oral en dos o tres idiomas.
- Conocimientos en computación para favorecer el uso adecuado de las tecnologías de información.

## Egreso

El egresado de Licenciatura en Administración Gastronómica, será un profesional competente en:

---

### Conocimientos

- Técnicas de transformación culinaria.
- Gastronomía de las diferentes cocinas internacionales.
- Conceptos como costos, volumen, pesos y formulas.
- Comportamiento de los vinos en combinación de los alimentos.
- Conceptos de administración de operación y del personal.
- Conceptos contables y de mercadotecnia.
- Normas internacionales de seguridad e higiene.

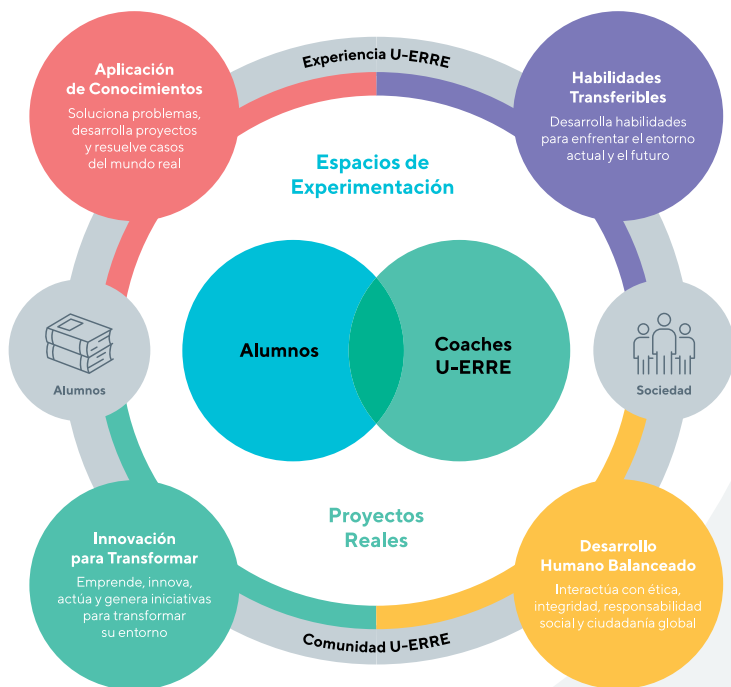
### Habilidades

- Elaborar platillos de diversas áreas gastronómicas.
- Diseñar propuestas de menú de distintas especialidades culinarias.
- Estandarizar y costear recetas.
- Realizar el maridaje adecuado.
- Administrar los sistemas de operación y el personal de las empresas de alimentos y bebidas.
- Proponer estrategias de negocios en el ámbito gastronómico.
- Crear y comercializar productos y servicios gastronómicos.
- Laborar en empresas gastronómicas internacionales.
- Organizar profesionalmente eventos que involucren alimentos y bebidas.
- Chef instructor para las diferentes opciones de enseñanza.

### Actitudes

- Responsable, competitivo y apertura al cambio.
- Respeto, honesto y tolerante.
- Superación personal y trabajo en equipo.

# Modelo Educativo U-ERRE



# Plan de estudios

## ADN U-ERRE

Rasgos distintivos del egresado U-ERRE.

## IDIOMAS

Inglés obligatorio, si cumples con el requisito del TOEFL puedes elegir otro idioma de la oferta.

## COMUNES

Desarrollo de las competencias básicas del área de Negocios.

## DISCIPLINAS

Cursos para el desarrollo de una sólida formación profesional en la carrera seleccionada.

## ACENTUACIÓN

Bloque elegible, de 36 créditos, acorde con la identidad personal y profesional futura. Complemento a la formación disciplinaria.

## ELECTIVAS

12 créditos para satisfacer las necesidades o deseos específicos del alumno. Cualquier materia de la oferta educativa cumpliendo sus requisitos.

## PIP - PROYECTOS DE INNOVACIÓN PROFESIONAL

Dos proyectos con tema elegible, individual o en equipo, para demostrar las capacidades de la disciplina o de la acentuación. Se realizan en el antepenúltimo y último tetramestre.

## TALLERES CO-CURRICULARES

Se debe cumplir con 12 créditos de tu carga académica.

## **ADN U-ERRE**

- Experiencia U-ERRE: LAGT
  - Desarrollo Humano Intrapersonal
  - Desarrollo Humano Interpersonal
  - Construcción de Ciudadanía
  - Transformación Socio-Ambiental
  - Interpretación de Fenómenos Globales
  - Directrices para el Cambio Social
  - Administración y Finanzas para la Toma de Decisiones
  - Tecnología para la Toma de Decisiones
  - Estrategias de Innovación
  - Procesos de Innovación Sustentable
- 

## **IDIOMAS**

- Idiomas I
  - Idiomas II
  - Idiomas III
  - Idiomas IV
- 

## **COMUNES**

- Seguridad e Higiene
  - Administración de Empresas
  - Contabilidad Financiera
  - Contabilidad de Costos
  - Estadística para Negocios
  - Sistema de Decisión para Negocios
  - Mercadotecnia
- 

## **DISCIPLINA**

### **Bases de la Cocina**

- Métodos de Cocción
- Técnicas de Corte y Decoración
- Fondos, Salsas y Sopas
- Cocina Saludable
- Bases de la Panadería
- Bases de la Pastelería
- Cultura Gastronómica
- Identificación de Ingredientes Culinarios
- Taller de Cocina Fría
- Preparación de Pescados y Mariscos
- Preparación de Aves, Carnes Rojas y Blancas

## **Administración de Servicios de Alimentos**

- Diseño y Gastronomía
- Servicio de Salón y Buffet
- Ingeniería del Menú y Costos
- Organización de los Procesos Culinarios

## **Gastronomía Mexicana y Bebidas Alcohólicas**

- Cocinas de México
- Cocina Mexicana Contemporánea
- Vitivinicultura y Destilados
- Maridaje del Vino y Coctelería

## **Gastronomía Internacional**

- Cocina Francesa
  - Cocina Española
  - Cocina Asiática
  - Cocina Italiana
- 

## **ACENTUACIÓN**

Acércate con tu director de programa para más detalles sobre la acentuación que se adapte a tus deseos personales y profesionales.

---

## **ELECTIVAS**

### **PIP**

- Proyecto de Innovación Profesional LAGT I
  - Proyecto de Innovación Profesional LAGT II
- 

## **TALLERES CO-CURRICULARES**

- 12 créditos de talleres formativos para consolidar:
- Desarrollo Afectivo
  - Deporte, Bienestar y Convivencia
  - Arte y Cultura
  - Ciudadanía



u-erre.mx

Informes

81-8220-4713  
informes@u-erre.mx

Acreditación  
Lisa y Llana:



**FIMPES**

Con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE) otorgado por la Secretaría de Educación del Estado de Nuevo León según MCL-V 216/2015.