



Centro de Estudios Superiores de San Ángel
Campus Norte - Estado de México

¿Has soñado con crear platillos que conquisten miles de paladares fusionando sabores y culturas?



Licenciatura en
GASTRONOMÍA INTERNACIONAL



PORQUE TUS SUEÑOS
TAMBIÉN SE PREPARAN®

Licenciatura en Gastronomía Internacional

Si...

- Te interesa conjugar tu creatividad con las técnicas culinarias
- Te apasiona la cocina y el desarrollo de proyectos
- Eres inquieto y te gustan los retos
- Buscas ser dueño de tu negocio
- Eres perfeccionista y cuidadoso con los detalles

¿Sabías qué?

La gastronomía será una de las motivaciones principales en la toma de decisiones de los turistas al elegir un destino en 2020 según el estudio las 8 tendencias que definirán las formas de viaje.

-Fuente: booking.com

CAMPO LABORAL

- Cocinas de diversos tipos de establecimientos y producción culinaria
- Creación y costeo de platillos
- Empresas de consultoría

MATERIAS SEGÚN ÁREAS DE CONOCIMIENTO

HOSPITALIDAD

Fundamentos de la Hospitalidad
Calidad en el Servicio

ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Industria Restaurantera
Ingeniería de Conceptos Gastronómicos
Mundo del Vino

COMERCIALIZACIÓN

Mezcla de Mercadotecnia

NEGOCIOS Y EMPRENDIMIENTO

Habilidades Gerenciales
Desarrollo Emprendedor

GASTRONOMÍA

Demostración de Bases de Cocina
Práctica de Bases de Cocina
Demostración de Cocina Fría
Práctica de Cocina Fría
Demostración de Cocina Mexicana
Práctica de Cocina Mexicana
Demostración de Cocina Occidental
Práctica de Cocina Occidental
Demostración de Cocina Oriental
Práctica de Cocina Oriental
Demostración de Panadería
Práctica de Panadería
Demostración de Bases de Pastelería
Práctica de Bases de Pastelería
Demostración de Pastelería Avanzada
Práctica de Pastelería Avanzada
Productos Perecederos y No Perecederos
Arte a la Mesa
Servicio Profesional

Tendencias Gastronómicas
Práctica Profesional en Gastronomía
Estancia Profesional en Gastronomía

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Higiene de Alimentos y Servicios
Nutrición y Dietética

HUMANIDADES Y FACTOR HUMANO

Proyecto de Vida
Ética y Responsabilidad Social
Administración de Recursos Humanos
Cultura y Turismo de México
Turismo Gastronómico
Multiculturalidad
Habilidades de la Comunicación
Metodología de la Investigación

ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Proceso Administrativo
Contabilidad de la Hospitalidad
Costos de Alimentos y Bebidas
Control de Alimentos y Bebidas

MÉTODOS NUMÉRICOS

Razonamiento Matemático

Plan ideal de 3 años

Licenciatura exclusiva de CESSA Campus Norte - Estado de México • Estudios con validez oficial ante la SEP. RVOE según acuerdo No. 20171862 con fecha 13 de diciembre de 2017.