

Desde 1987



Reconocimiento de Validez Oficial
de Estudios de la Secretaría
de Educación Pública
según acuerdo No. 20080800
Del 27 de Mayo 2008

11 Cuatrimestres
Sistema de becas



Requisitos de Ingreso

- * Solicitud de Admisión.
- * Certificado de Secundaria (original y copia).
- * Certificado de Educación Media Superior (original y copia).
- * Acta de nacimiento (original y copia).
- * 6 Fotografías tamaño infantil blanco y negro.
- * Inscripción.
- * Copia de la CURP.
- * Asistir a la sesión informativa.

Formas de Titulación

- * Inmediata por Proyecto de Titulación.
- * Excelencia Académica promedio de 9.00 o más.
- * Por Créditos de Posgrado (especialidad ó maestría).
- * Informe de Servicio Social.
- * Examen General de Conocimientos.
- * Experiencia Profesional.

Para obtener el título de Licenciado en Gastronomía se requiere:

- * Haber acreditado el 100% del plan de Estudios.
- * Certificado de Licenciatura en Gastronomía, expedido por la Universidad Bancaria de México.
- * Haber Realizado Prácticas Profesionales y Servicio Social
- * Haber cumplido con los niveles requeridos de Inglés y francés.
- * Concluir el proceso de Titulación por cualquiera de las opciones.
- * Cumplir con el tramite de titulación marcado en el reglamento de la UBAM y de la S.E.P.

Procedimiento de Inscripción:

1. Tramitar tu ficha para asistir a la sesión informativa
2. Asistir a la sesión informativa en las fechas indicadas (sin costo).
3. Inscribirte en la fecha indicada en el curso propedéutico.



Av. 5 de Mayo s/n, Barrio Tepanquahuac, Teoloyucan Estado de México.
Tel. 01 (593) 91 405 01 y 01 (593) 10 20 000

UBAM

Horarios

- * Matutino
- * Vespertino y
- * Mixto

Inicio de cursos:

- * Septiembre
- * Enero y
- * Mayo

Informes e Inscripciones:

De Abril - Agosto
De 8:00 a 19:00 hrs. de Lunes a Viernes
y de 8:00 a 14:00 hrs. los Sábados

¡Compruébalo!

Las colegiaturas más accesibles
de la zona.

¡Y además, la colegiatura
no cambia durante
todo el ciclo escolar!



UBAM

Universidad Bancaria de México

"Constancia, Unidad y Trabajo"

Gastronomía

gastronomía



Un proyecto de vida

www.ubam.com.mx

Licenciatura en Gastronomía

Un Chef, se define como el jefe de cocinas; un profesional que domina las técnicas de cocción, preparación y servicio de alimentos. La Gastronomía, es el conjunto de conocimientos relacionados al bien comer.

Ésta industria en México ha tenido un crecimiento muy grande; por ello, las instituciones educativas se han encargado de promoverla; sin embargo, se deben definir correctamente los tres niveles de estudio para la gastronomía: formación para el trabajo, bachillerato y licenciatura.

En la Universidad Bancaria de México, se forman licenciados en gastronomía, no solo para ejercer en el área de cocinas; sino con una formación profesional en administración y dirección de la industria gastronómica y turística, nacional e internacional.

Objetivo de la carrera

Formar Profesionales con la capacidad y dominio de la Gastronomía nacional e internacional, el servicio de alimentos y bebidas, y la administración y dirección de la industria inherente a la gastronomía: el turismo.

Perfil del egresado

El Licenciado en Gastronomía, egresado de la Universidad Bancaria de México, será capaz de:

- * Manejar con eficacia las técnicas de cocción y preparación de alimentos.
- * Dominar los conocimientos gastronómicos de las cocinas mexicana, europea, sudamericana, y asiática.
- * Dominar los conocimientos para la preparación de bebidas nacionales e internacionales.
- * Proponer estrategias de atención en el servicio turístico.
- * Aplicar los conocimientos gastronómicos en el área de servicio y producción de alimentos y bebidas en la industria turística.
- * Administrar integral y estratégicamente las empresas turísticas, con base en los conocimientos mercadológicos, financieros y económicos que rigen a las empresas del ramo.

Perfil del aspirante

- * Gusto por el contacto con las personas.
- * Capacidad de síntesis y análisis.
- * Gusto por el servicio.
- * Gusto por la lectura.
- * Buenos hábitos de estudio.
- Disposición para manejar lenguas extranjeras.
- * Disfrutar del conocimiento de culturas de otros países.



Plan de estudios por áreas No. de asignaturas 68

Área Teórico Gastronómica

- * Turismo y Gastronomía
- * Historia de la Gastronomía
- * Química de Alimentos I y II
- * Higiene y Seguridad en la Cocina
- * Nutrición I y II
- * Patrimonio Gastronómico
- * Conservación de Alimentos
- * Degustación y Sensibilidad

Área Gastronómica

- * Preparación de Alimentos I, II y III
- * Cocina de Especialidad Mexicana I, II y III
- * Preparación de Carnes
- * Técnicas de Cocción de Aves
- * Técnicas de Cocción de Pescados y Mariscos
- * Cocina Prehispánica
- * Servicio de Alimentos y Bebidas
- * Vitivinicultura y enología
- * Panadería
- * Cocina Francesa
- * Servicio de Bar y Coctelería
- * Repostería y Pastelería I y II
- * Cocina Italiana
- * Cocina Fría
- * Cocina Española
- * Mukimono
- * Cocina Asiática
- * Escultura en Hielo
- * Bebidas Nacionales e Internacionales

Área Administrativa y de Dirección

- * Informática Aplicada I y II
- * Matemáticas
- * Contabilidad
- * Fundamentos de Administración
- * Administración de Empresas Gastronómicas
- * Administración de Recursos Humanos
- * Control de Costos

- * Diseño de Menús y Banquetes
- * Instalaciones y Mantenimiento de Equipos
- * Ética Profesional
- * Mercadotecnia
- * Entorno Legal de la Industria Restaurantera
- * Fundamentos de Calidad Total
- * Comercialización de Restaurantes
- * Organización de Banquetes
- * Derecho Laboral

Área Complementaria

- * Seminario de Titulación I y II
- Materias con las cuales obtienes tu título de forma inmediata.**

Idioma Inglés

- * Inglés I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX (3 años)
- Tres años de Idioma Inglés, sin costo extra en la colegiatura.**

Idioma Francés

- * Francés I, II, III, IV, V y VI (2 años)
- Dos años de Idioma Francés, sin costo extra en la colegiatura.**

Campo Laboral

El Licenciado en Gastronomía puede laborar en:

- * Hoteles nacionales y extranjeros de una y hasta cinco estrellas.
- * Hoteles Gran Turismo. Hoteles VTP.
- * Restaurantes especializados en diferentes cocinas, tanto nacional como extranjeras, dada su formación gastronómica.
- * Iniciar, operar y administrar su propio restaurante en la especialidad que desee.

LGAST