

PLAN DE ESTUDIOS

- Tecnología y Artes Culinarias
- Panadería y Repostería Básica
- Higiene y Seguridad
- Herramientas Informáticas
- Proceso Administrativo
- Cocina Fría
- Panadería y Repostería Avanzada
- Nutrición y Dietética
- Decoración de Platos
- Fundamentos de Contabilidad

- Cocina Tradicional Mexicana
- Elaboración y Conservación de Productos
- Química de los Alimentos
- Tradición Culinaria Mexicana
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Cocina Francesa
- Técnicas de Servicio
- Tradición Culinaria Mundial
- Compras y Abastecimientos
- Cocina China y Tailandesa

- Cocina Italiana y Española
- Fabricación de Quesos
- Planeación de la Producción
- Administración de Restaurantes
- Cocina Japonesa y Coreana
- Carnes y Embutidos
- Enología
- Gestión de la Calidad
- Mercadotecnia de Restaurantes
- Cocina Hindú y Árabe

- Cocina Vegetariana
- Coctelería
- Iniciativa Empresarial
- Redacción y Expresión oral
- Cocina del Mar
- Cocina Sudamericana
- Eventos Gastronómicos
- Habilidades Directivas
- Investigación Económica Administrativa
- Cocina Fusión

- Alimentación Industrial
- Turismo Mexicano
- Ética Profesional
- Taller de Tesis

PLANTELES

Plantel Pantitlán

Calle Guadalupe 64, Col. Agrícola Pantitlán,
C.P. 08100. Delegación Iztacalco, Ciudad de México.
Tel. (55) 2235.0462 / (55) 2235.0563

Plantel Ecatepec

Camino Principal S/N, Santo Tomás Chiconautla,
C.P. 55069. Ecatepec de Morelos, Estado de México.
Tel. (55) 5931.6562 / (55) 5931.6563

Plantel Chalco

Arturo Montiel Rojas 3, Santa Cruz y Javier Mina,
Col. La Conchita, Chalco, C.P. 56600.
Chalco II, Estado de México.
Tel. (55) 5975.0628 / (55) 5975.0371

PLANTELES TOLUCA

Plantel Avenida Hidalgo

RVOE 20190158
Av. Miguel Hidalgo 500, Col. 5 de Mayo,
C.P. 50000. Toluca, Estado de México.
Tel. (722) 167.30.30

Plantel Ciencias de la Salud

Av. Miguel Hidalgo Oriente 805, Col. Reforma y Ferrocarriles Nacionales,
C.P. 50070. Toluca, Estado de México.
Tel. (722) 167.97.00

Plantel Cuautitlán

Av. Francisco I. Madero 28, Centro Comercial
Paseo La Joya, Col. Tlaltepán, C.P. 54850.
Cuautitlán, Estado de México.
Tel. (55) 5870.6920 / (55) 2611.4180

Plantel Nezahualcóyotl

Av. Chimalhuacán 480, Col. Benito Juárez,
C.P. 57000. Nezahualcóyotl, Estado de México.
Tel. (55) 5441.3864 / (55) 5441.3615

Plantel Ixtapaluca

Av. Acozac 11, Col. Santa Bárbara,
C.P. 56530. Ixtapaluca, Estado de México.
Tel. (55) 5972.7253 / (55) 5972.0726

Plantel Rectoría

Ignacio López Rayón 108, Col. Centro,
C.P. 50000. Toluca, Estado de México.
Tel. (722) 212.05.95

**Verifica la disponibilidad, horarios
y costos en tu plantel.**

Estudios registrados ante la Secretaría de
Educación Pública mediante el número
de Reconocimiento de Validez Oficial de
Estudios (RVOE) que se precisa en cada
Plantel de UniverMilenium.

UniverMileniumU 

univermilenium_oficial 

Universidad UniverMilenium 

univermilenium.edu.mx

Universidad UniverMilenium

MI RITMO, MI ESTILO, MI UM

GASTRONOMÍA

MODALIDAD: ESCOLARIZADA



LICENCIATURA

3 Termina en
AÑOS

¿QUÉ TE OFRECE ESTA LICENCIATURA UM?

La Licenciatura en Gastronomía te dará la oportunidad de conocer, conservar y difundir la riqueza de la cocina nacional e internacional, aprovechando las técnicas más eficientes para su preparación.

Serás reconocido por tu dominio en las propiedades de los alimentos y bebidas, preparándolos armónicamente por su contenido nutricional, sabor y preferencia sociocultural; además de convertirte en un experto en la cotización y comercialización de los productos que prepares.

TUS HABILIDADES

Serás capaz de planificar, organizar y valorar las actividades propias de la industria de alimentos y bebidas; sabrás identificar los procesos de cocción y preparado de alimentos en la cocina nacional e internacional, cuidando la excelencia en la presentación de diversos platillos. Además, contarás con asesoría para el cuidado y balance del menú, en función de la naturaleza del evento y las características de los comensales. Formularás nuevos proyectos en un entorno gastronómico para restaurantes, hoteles, empresas e instituciones; así como: administrar, gestionar y vigilar el desarrollo de un plan de negocio de restaurantes o centro de preparación de alimentos.

TU TRABAJO

Al finalizar tu formación, podrás trabajar en empresas e instituciones del sector público y privado, hoteles, cadenas de restaurantes, salones de fiestas, eventos, clubes deportivos, catering y banquetes, hospitales y cafeterías.

TU UNIVERSIDAD

En UniverMilenium queremos apoyarte durante toda tu Licenciatura para que tengas el mejor nivel educativo y estudies lo que desees, en los mejores horarios y en un plantel cercano a tu casa o trabajo.

Por eso, te ofrecemos:

- Horarios adaptados a tus necesidades.
- Garantía que te asegura que el aumento en las cuotas nunca excederá el 10% anual durante tu Licenciatura.
- Un sistema que te permite aprovechar mejor tu tiempo y terminar tu Licenciatura en 3 años.
- Profesores que imparten planes de estudio diseñados bajo la realidad del mercado laboral y sus necesidades.

¿QUÉ NECESITAS TRAER?

Presenta los siguientes documentos en original y dos copias:

