



# Licenciatura en Gastronomía Internacional



CENTRO UNIVERSITARIO  
**INCARNATE WORD**  
CAMPUS CIUDAD DE MÉXICO

## Título Mexicano

“Your Journey.  
Our Mission.”

### Beneficios de estudiar en **Incarnate Word:**

- Título mexicano con validez oficial por la S.E.P.
- Clases prácticas desde el primer cuatrimestre
- Claustro docente altamente calificado con experiencia en campo laboral
- Instalaciones especializadas
- Bolsa de Trabajo.
- Educación Trilingüe
- Más de 145 convenios de intercambio con universidades en todo el mundo.



# 1

## CUATRIMESTRE

- Matemáticas Aplicadas
- Técnicas de Preparación de Alimentos I
- Higiene y Seguridad I
- Compras y Almacén I
- Historia y Patrimonio Gastronómico Nacional
- Cocina Francesa
- Cocina Mexicana I

# 2

## CUATRIMESTRE

- Propiedades Químicas de los Alimentos
- Técnicas de Preparación de Alimentos II
- Higiene y Seguridad II
- Compras y Almacén II
- Historia y Patrimonio Gastronómico Internacional
- Cocina Española
- Cocina Mexicana II

# 3

## CUATRIMESTRE

- Técnicas de Servicio de Alimentos y Bebidas I
- Nutrición
- Entorno Turístico y Gastronómico
- Costeo de Alimentos y Bebidas I
- Panadería I
- Cocina Italiana
- Cocina Oriental

# 4

## CUATRIMESTRE

- Técnicas de Servicio de Alimentos y Bebidas II
- Costeo de Alimentos y Bebidas II
- Enología y Vitivinicultura
- Filosofía y Ética en las Empresas
- Panadería II
- Cocina del Continente Americano
- Cocina del Continente Europeo

# 5

## CUATRIMESTRE

- Técnicas de Preparación de Bebidas I
- Análisis y Planeación de Menús
- Administración de los Recursos Técnicos
- Administración de los Procesos de Alimentos y Bebidas I
- Calidad en la Producción y el Servicio
- Pastelería y Repostería I
- Planeación de Banquetes

# 6

## CUATRIMESTRE

- Técnicas de Preparación de Bebidas II
- Coordinación de Eventos
- Taller de Diseño Gastronómico
- Contabilidad de Alimentos y Bebidas
- Administración de los Procesos de Alimentos y Bebidas II
- Pastelería y Repostería II
- Administración de Recursos Humanos y Comportamiento Organizacional

# 7

## CUATRIMESTRE

- Planeación de Proyectos de Alimentos y Bebidas I
- Análisis de la Literatura Gastronómica
- Introducción a la Administración de Hoteles y Restaurantes
- Entorno Legal de las Empresas de Alimentos y Bebidas
- Informática Aplicada I
- Cocina de Vanguardia

# 8

## CUATRIMESTRE

- Planeación de Proyectos de Alimentos y Bebidas II
- Proyectos de Inversión-Gastronómicos
- Análisis Financiero
- Relaciones Públicas
- Informática Aplicada II
- Innovación y Propuestas Gastronómicas I

# 9

## CUATRIMESTRE

- Chocolatería
- Mercadotecnia Gastronómica
- Tendencias Gastronómicas
- Seminario de Titulación
- Liderazgo
- Innovación y Propuestas Gastronómicas II

# Licenciatura en Gastronomía Internacional

## ¿Por qué estudiar Gastronomía Internacional?

La Licenciatura en Gastronomía Internacional del Centro Universitario Incarnate Word forma profesionales capaces de adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para ser aplicadas en la gastronomía mexicana e internacional y así poder elaborar de forma creativa alimentos que satisfagan las necesidades nutricionales y de placer de los comensales, con una alta capacidad competitiva profesional.

## ¿Qué aprenderás?

Serás capaz de dominar las técnicas culinarias nacionales e internacionales, así como cuidar las medidas de higiene y microbiología de los alimentos.

Tendrás a su vez, la capacidad de conducir la gestión administrativa y contable de las empresas de alimentos y bebidas, así como la aplicación de las nuevas tecnologías en el negocio.

Podrás realizar actividades de investigación y docencia en el ramo de la gastronomía y aplicar estrategias para planear y organizar empresas del ramo y estar apto para emprender un negocio propio, así mismo tendrás las herramientas necesarias para la resolución de problemas en las organizaciones desde una perspectiva integral y ética.

## Desarrollo laboral y profesional:

Podrás desempeñarte en:

- Puestos como Chef Internacional.
- Gestión Administrativa en el arte culinario.
- Desarrollo de nuevos productos dentro del arte culinario.
- Como Asesor Gastronómico en el sector privado e industrial.
- Como profesionista independiente en la administración de negocios propios.



CENTRO UNIVERSITARIO  
**INCARNATE WORD**  
CAMPUS CIUDAD DE MÉXICO

Tlacoquemécatl # 433 Col. Del Valle,  
C.P. 03100, Alcaldía Benito Juárez.  
Ciudad de México

(55) 1454-9500 55 7980 1132

✉ aspirantes@ciw.edu.mx



[www.ciw.edu.mx](http://www.ciw.edu.mx)