



# Licenciatura en Gastronomía Internacional

## Título Mexicano

### ¿Por qué *estudiar* Gastronomía Internacional?

La gastronomía es un lenguaje universal que trasciende fronteras y culturas. Estudiar Gastronomía Internacional te abrirá las puertas a un universo de posibilidades, donde la pasión por la cocina se fusiona con el conocimiento y la innovación. El programa de Gastronomía Internacional te dará una sólida formación en administración, ciencias de los alimentos, ciencias sociales, emprendimiento, cocinas internacionales, panadería, bebidas, pastelería y repostería.

Nuestro programa está comprometido con la excelencia académica de manera constante para formarte como profesional en un mundo globalizado donde la gastronomía está en constante evolución.

### ¿Qué aprenderás?

- Dominarás las técnicas culinarias, desde los fundamentos de la cocina clásica hasta las últimas tendencias de la gastronomía de vanguardia y explorarás la diversidad gastronómica de cada continente, desde los sabores, ingredientes y sus tradiciones.
- Desarrollarás habilidades empresariales para administrar restaurantes, hoteles y otros negocios del ramo gastronómico, con conocimientos en finanzas, marketing y emprendimiento.
- Analizarás el impacto social, cultural y económico de la gastronomía, reflexionando sobre la importancia de la sostenibilidad y la responsabilidad social.



- Aprenderás cómo la ciencia de los alimentos hacen que los ingredientes interactúen entre sí y crearás platillos saludables y equilibrados.
- Aplicarás tus conocimientos en Red's, el Restaurante Escuela de nuestro campus universitario

### Desarrollo laboral y profesional

Nuestra propuesta formativa integral te permitirá:

- Participar en programas internacionales donde trabajarás en cocinas de restaurantes extranjeros.
- Liderar equipos de cocina en restaurantes, hoteles y establecimientos enfocados a la Gastronomía Internacional o crear y gestionar tu propio negocio gastronómico.
- Trabajar como consultor gastronómico en empresas del sector en el desarrollo de nuevos productos y servicios. Como investigador y divulgador gastronómico, explorando las tendencias y los desafíos del futuro de la alimentación.
- Contribuir al desarrollo de la gastronomía sostenible y responsable, promoviendo el uso de ingredientes locales y de temporada al crear nuevos platillos.

### Admisiones

📞 (55) 1454 9500 ☎ 55 8071 0724

✉️ aspirantes@ciw.edu.mx

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



# Plan de estudios Cuatrimestral

1

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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

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

RVOE ante SEP 20160655 del 26/08/16

## Beneficios de estudiar en Incarnate Word

- Título mexicano con validez oficial por la S.E.P
- Pertenece a una universidad con presencia en E.U.A, México, Alemania y Francia.
- Convenios con España y Francia para prácticas profesionales.
- Beca de insumos en tus prácticas de cocina.
- Idiomas francés e inglés.
- Centro de Career Services para apoyar tu inicio laboral.

# Modelo *Incarnate Word*



- El modelo educativo de Incarnate Word establece a la persona en el centro del proceso de enseñanza-aprendizaje. Parte de la idea de unicidad de cada persona como punto de arranque, por lo cual se le motiva a través de diversas actividades para que desarrolle conocimientos que le permitan ser partícipe activo en la solución de los problemas y necesidades actuales. Se entiende a cada persona como factor de cambio en la búsqueda de una sociedad más justa, equitativa, sustentable y sin violencia; capaz de realizar aportaciones desde los diferentes campos de conocimiento.
- Este modelo permite que cada persona desarrolle su potencial de manera integral, libre y autónoma, con un sentido crítico y responsable de sus acciones que le permitan seguir aprendiendo a lo largo de su vida.



## ¿Qué es *Incarnate Word*?

Fundada en 1881 por la Congregación de las Hermanas de la Caridad del Verbo Encarnado, *University of the Incarnate Word (UIW)* es un sistema educativo con un modelo inspirado en valores cristianos cuya misión es formar personas que, fundamentadas en valores, lleguen a ser responsables y conscientes y que contribuyan al desarrollo social.

Con más de 142 años en Estados Unidos, es la universidad católica privada más grande de Texas; con sólido reconocimiento en el sector educativo internacional gracias a sus 2 campus en México y un Study Abroad Center en Francia. Además de su presencia en 45 países alrededor del mundo a través de más de 100 convenios de intercambio con instituciones educativas.

Su presencia en México se ha destacado por ofrecer programas de Licenciatura y Maestría basados en la Doble Titulación (México- Estados Unidos) y Triple Titulación (México- Estados Unidos- Alemania). Convirtiéndose así, en la primera universidad norteamericana en establecer dos campus en dicho país.

**“Cada persona  
un *proyecto*”**