

INSCRIPCIONES
ABIERTAS

WWW.
UNIFRONT.MX

Universidad



UNIFRONT
EDUCACIÓN SIN FRONTERAS

DESCUBRE LA
CARRERA
IDEAL PARA TÍ



Lic. Gastronomía

UNIFRONT
EDUCACIÓN SIN FRONTERAS

Campus Ensenada

+52 (646) 178.3235
contacto@unifront.mx
Av. Miramar y Calle 18 #700
CP. 22800 Ens. B.C. México

Campus Tijuana

+52 (664) 660.1989
contacto@unifront.mx
Blvd. O'Higgins # 6050
Zona Rio III Etapa
Tijuana, B.C., México

WWW.**UNIFRONT.MX**

#actitudUnifront

Plan cuatrimestral | Duración de 3 años

WWW.**UNIFRONT.MX**

#actitudUnifront

CAMPUS ENSENADA y TIJUANA
RVOE: BC-057-M3

Lic. en Gastronomía

CUATRIMESTRE 1

- » Introducción a la gastronomía
- » Manejo Higiénico de Alimentos
- » Arte de tu mesa
- » Panadería
- » Administración I

Cuatrimestre 2

- » Manejo de vegetales y fruta
- » Lenguaje técnico culinario
- » Pastelería
- » Administración II
- » Cocina mexicana I

CUATRIMESTRE 3

- » Manejo de carnes y aves
- » Repostería
- » Frutas, sorbetes y helados
- » Cocina mexicana II
- » Bebidas

CUATRIMESTRE 4

- » Manejo de pescados y mariscos
- » Sándwiches
- » Cocina de baja california
- » Introducción a la contabilidad
- » Viticultura general

CUATRIMESTRE 5

- » Expresión oral y escrita
- » Aderezos, sopas frías y quesos
- » Nutrición I
- » Práctica de viticultura
- » Cocina Asiática I

CUATRIMESTRE 6

- » Chocolate, tartas y pasteles
- » Nutrición II
- » Enología I
- » Estancia Profesional I
- » Cocina Asiática II
- » Banquetes y Eventos

CUATRIMESTRE 7

- » Gastronómica
- » Enología II
- » Estancia Profesional II
- » Cocina Panamericana
- » Administración de restaurantes

CUATRIMESTRE 8

- » Conservas
- » Cocina Vegetariana
- » Armonía y análisis sensorial
- » Cocina Europea I
- » Mercadotecnia
- » Estancia Profesional III

CUATRIMESTRE 9

- » Ética profesional
- » Cocina de hospitales
- » Cocina Europea II
- » Recursos Humanos
- » Estancia profesional IV

Contamos con:

Diplomados y talleres de repostería, comida mexicana, mediterránea, internacional y de mariscos para personas externas a la escuela.

Capacitación para el trabajo.

Convenios con las principales casas vinícolas de la región.

Prácticas y estadias en viñedos del valle de Guadalupe.

Transportes para visitas y prácticas.

FORMACIÓN PARA UN FUTURO DE EXCELENCIA Y ÉXITO

» La comida que nos alimenta es la fuerza vital que mueve nuestras vidas; por ello, creemos que entender, impulsar, crear e innovar la creación de dicha fortaleza es un privilegio por sí mismo. Con nosotros encontrarán gente apasionada por educar, cocinar, vivir y sonreír al brindarte la sabiduría necesaria para vivir con tu estilo culinario.

Si te interesa vivir bajo condimentos y ver la dicha de brindar alegría emergente del paladar, la carrera de **Lic. en Gastronomía** será la delicia de tu vida.

UNIFRONT
EDUCACIÓN SIN FRONTERAS

DESCUBRE LA
CARRERA
IDEAL PARA TI

