



Exporienta
VIRTUAL UAEM

Carrera *Contacto*

Somos tradición
Licenciatura en Gastronomía
#somosUAEMéx



Universidad Autónoma
del Estado de México



¿Eres de las personas que gustan de una exquisita comida y un buen vino? Cuando llevas algún alimento a tu boca te preguntas, ¿qué ingredientes tiene o cómo fue preparado?, si pasas por una librería y lo primero que llama tu atención son los libros de cocina, pues te esperamos en esta licenciatura.

El gusto por el arte culinario puede llevarte a ser un excelente Licenciado en Gastronomía y por supuesto, sorprender a quien tú desees con tus platillos y banquetes.

El Licenciado en Gastronomía *es un profesionalista con amplio conocimiento sobre los alimentos y las bebidas que se producen, elaboran y consumen en todo el mundo* desde las más ignotas épocas hasta la contemporánea. Cocinar de manera profesional significa *aprovechar, difundir e innovar productos gastronómicos*, es decir, la comida, tanto a nivel nacional como internacional. Si te interesa esta carrera no sólo debes tener buen gusto en el paladar, debe atraerte también la *investigación, trabajar en equipo y atender a las personas con respeto y tolerancia.*

En esta disciplina, no todo está escrito, cada quien tiene un toque especial al deleitarnos con una buena comida

Tus sentidos, en especial *el gusto y el olfato*, deben poseer sensibilidad para mezclar diferentes ingredientes y sabores. Tu creatividad producirá *alimentos sanos, agradables a la vista y benéficos para la salud.* Tus actividades, además de elegantes restaurantes, se desarrollarán en cocinas o comedores, por

lo que también deben tener *conocimientos de nutrición, una amplia cultura gastronómica y ser muy versátiles.*

Los Licenciados en Gastronomía también son *capaces de diseñar e implementar programas de comercialización de servicios y productos gastronómicos; proyectar, desarrollar y evaluar proyectos de empresas gastronómicas, elaborar menús basándose en costos y precios de venta*, así como utilizar diferentes técnicas para la elaboración y conservación de alimentos.

¿Sabías que la comida mexicana es considerada patrimonio inmaterial de la Humanidad?

Como egresado de esta carrera podrás desempeñarte en *hoteles, restaurantes, cafeterías, centros recreativos y turísticos, comedores industriales o estudiantiles, hospitales, clínicas, y estancias infantiles*; pero, seguramente, a muchos egresados les gustaría tener su propio restaurante y crear tus propios platillos.



Cocinar de manera profesional significa aprovechar, difundir e innovar productos gastronómicos.





Duración

10 periodos (5 años)

Espacio académico donde se encuentra:

**Facultad de
Turismo y Gastronomía**

Cerro de Coatepec, Ciudad Universitaria
Teléfono: (722) 215 1333
Fax: (722) 214 0220
E-mail: ftur@uaemex.mx
C. P. 50110
Toluca, México.

Campus El Rosedal

Carretera Toluca- Atlacomulco Km. 14.5
Teléfono: (722) 180 6280 y 180 6278
E-mail: ftur@uaemex.mx
Toluca, México

**Centro Universitario
UAEM**

Tenancingo

Carr. Tenancingo-Villa Guerrero, Km. 1.5.
Teléfonos: (714) 140 7725, 140 7724
C.P. 52400
Tenancingo, México.

Informes

Dirección de Estudios de Nivel Medio Superior

Torre SomosUAEMéx, tercer piso,
Cerro de Coatepec, Ciudad Universitaria
Teléfonos: (722) 215 5288 y 215 5391
Exts. 1007, 1035 y 1038
C.P. 50110, Toluca, México.



Exporienta
VIRTUAL UAEM

Licenciatura en Gastronomía



[Ver Mapa](#)

UAEMéx | SD



*Información básica con fines de divulgación
¡Compártela!*