

internacional

cultura

eventos

emprendimiento

vida estudiantil

etiqueta

LICENCIATURA EN

GASTRONOMÍA
INTERNACIONAL

empleabilidad

bienestar

vida estudiantil

propósito de vida

interculturalidad

acompañamiento

¿POR QUÉ ESTUDIAR TU CARRERA EN UNIVERSIDAD TECMILENIO?

Porque contamos con un nuevo **modelo educativo flexible: MAPS** (Modular, Apilable y Personalizable) que te permite cursar tu carrera a través de **28 certificados cocreados con empresas líderes y especialistas**. Estos certificados sustituyen a las materias tradicionales, se adaptan a ti, y te ayudan a **desarrollar competencias técnicas y humanas de alta demanda en el mercado laboral**.

Además, durante el último periodo de tu carrera, realizas una **Estancia Empresarial**, una oportunidad invaluable que te permite aplicar tus conocimientos en una empresa o emprendimiento real, aprender de manera práctica y adquirir las habilidades necesarias para enfrentar los retos del mundo laboral.

En **Tecmilenio** nos enfocamos en tu bienestar integral y nos comprometemos a ofrecerte una **educación de alta calidad**, diseñada para que alcances tus metas y vivas tu **propósito de vida**.

TRAZA TU RUTA. ESTÁ EN TI.

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS
CERTIFICADO EN FUNDAMENTOS CULINARIOS		CERTIFICADO EN TRANSFORMACIÓN DIGITAL
CERTIFICADO EN GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		CERTIFICADO EN LENGUA EXTRANJERA 1

SEGUNDO SEMESTRE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS
CERTIFICADO EN COCINA FRÍA		CERTIFICADO EN EMPRENDIMIENTO
CERTIFICADO EN SANIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS		CERTIFICADO EN LENGUA EXTRANJERA 2

VERANO / SKILLING

TERCER SEMESTRE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS
CERTIFICADO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA		CERTIFICADO EN SERVICIO Y EXPERIENCIAS
CERTIFICADO EN CIENCIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS		CERTIFICADO EN LENGUA EXTRANJERA 3

CUARTO SEMESTRE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS
CERTIFICADO EN ENOLOGÍA Y VITIVINICULTURA		CERTIFICADO EN PLANEACIÓN DE MENÚS Y BANQUETES
CERTIFICADO EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		CERTIFICADO EN LENGUA EXTRANJERA 4

VERANO / SKILLING

LENGUA EXTRANJERA
Un nivel de Lengua Extranjera o de especialidad por semestre.

CERTIFICADOS DE ÁREA Y DE CARRERA

SEDI
Semana de Desarrollo Integral.

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

PLAN DE ESTUDIOS

QUINTO SEMESTRE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS
CERTIFICADO EN PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE MÉXICO		CERTIFICADO EN CATERING Y RELACIONES PÚBLICAS
CERTIFICADO EN DISEÑO DE OPERACIONES CULINARIAS		CERTIFICADO EN LENGUA EXTRANJERA 5

SEXTO SEMESTRE | INICIA TU RUTA DE ENFOQUE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS
OPTATIVA*		OPTATIVA*
OPTATIVA*		CERTIFICADO EN LENGUA EXTRANJERA 6

VERANO / SKILLING

SÉPTIMO SEMESTRE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS
OPTATIVA*		OPTATIVA*
OPTATIVA*		CERTIFICADO EN LENGUA EXTRANJERA 7

OCTAVO SEMESTRE

ESTANCIA EMPRESARIAL

LENGUA EXTRANJERA

Un nivel de Lengua Extranjera o de especialidad por semestre.

CERTIFICADOS DE ÁREA Y DE CARRERA

ESTANCIA EMPRESARIAL

Convenio con +3900 empresas.

CERTIFICADOS OPTATIVOS

Elige los 6 certificados para personalizar tu carrera.

PERSONALIZA TU CARRERA

Elige una ruta de enfoque que te impulse a lograr tus metas profesionales.

DA CLIC AQUÍ

¿QUÉ PODRÉ HACER CUANDO ME GRADÚE?

- Aplicar métodos y técnicas básicas de preparación de alimentos para trabajar en cualquier área de la cocina profesional.
- Dominar técnicas culinarias de diversos países y fusionar sabores, aromas y texturas para crear platillos innovadores que sorprendan y deleiten.
- Preparar platillos de cocina caliente, fría, panadería, repostería y especialidades, explorando la gastronomía mexicana, latinoamericana e internacional.
- Planear y dirigir eventos y negocios gastronómicos, con propuestas creativas y versátiles que ofrezcan experiencias culinarias memorables.
- Crear y liderar emprendimientos gastronómicos que integren cocina, administración y mercadotecnia para ofrecer negocios innovadores y rentables, alineados a las tendencias del sector.

¿SABÍAS QUÉ?

9 de cada 10 estudiantes consiguen un empleo alineado a su Propósito de Vida antes de su graduación, y el 100% se gradúa con al menos **6 meses** de experiencia profesional.

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

Para asegurar una formación alineada con las demandas del mercado laboral actual, este programa cuenta con una colaboración con empresas y expertos de la industria, como:

CERTIFICACIONES

 Learning



COCREACIONES-COBRANDEOS



*La disponibilidad de certificaciones y cobrandeos para estudiantes responde a las tendencias y demandas del mercado, por lo que se mantiene en actualización constante.



TRAZA TU RUTA

ESTÁ EN TI.

CONOCE TU PROCESO DE ADMISIÓN

[DA CLIC AQUÍ](#)

Consulta el RVOE, la fecha de emisión, el domicilio y la
modalidad otorgada por la SEP para este plan de estudios en
www.tecmilenio.mx/rvoes