

Licenciatura en Gastronomía

Es una carrera que te permitirá alcanzar competencias gerenciales, revolucionando la gastronomía guatemalteca y a nivel internacional.

Podrás administrar, controlar y dirigir negocios gastronómicos, brigadas de cocina, dar consultorías, asesorar y generar dietas creativas y nutritivas.

El 90% de nuestros egresados son contratados por las mejores empresas o emprenden un negocio exitoso.

Contamos con convenios con escuelas de gran trayectoria como César Ritz, en Suiza, y restaurantes de reconocido prestigio como Eme Be Garrote, restaurante acreedor de 7 estrellas Michelin en España, en donde podrás ampliar tu formación profesional.



email: infofce@unis.edu.gt • www.unis.edu.gt

 /FCEEUnisGT

Pensum de estudios: Licenciatura en Gastronomía

1
año

Primer
semestre

- Formación Humanística 1
- Comunicación
- Matemática Culinaria
- Administración de Negocios Gastronómicos 1
- Técnicas Culinarias Básicas Saladas 1
- Introducción a la Gastronomía

Interciclo: Práctica de Trabajo e Investigación 1 (PTI)

2
año

Tercer
semestre

- Formación Humanística 3
- Sistemas de Calidad
- Diseño y Creación de Ambientes
- Ética General y Bioética
- Derecho y Empresa
- Contabilidad en la Gestión de Alimentos y Bebidas
- Técnicas Culinarias Básicas Dulces 1
- Teología 1

Interciclo: • Informática Aplicada a los Negocios Gastronómicos
• Práctica de Trabajo e Investigación 3 (PTI)

3
año

Quinto
semestre

- Formación Humanística 5
- Claves del Pensamiento Económico y Político 1
- Economía
- Gastronomía Europea, Africana y Oceanía
- Dietética y Dietoterapia
- Libre Configuración 1

Interciclo: Gestión de Operaciones Gastronómicas

4
año

Séptimo
semestre

- Formación Humanística 7
- Comprensión Social de Guatemala
- Gerencia del Servicio
- Etiqueta y Eventos
- Alta Cocina Creativa
- Producción de Alimentos a Gran Escala

Interciclo: Libre Configuración 3

Segundo
semestre

- Formación Humanística 2
- Antropología Filosófica
- Estadística Aplicada
- Instalaciones Fundamentales y Conocimiento de Equipo
- Administración de Negocios Gastronómicos 2
- Contabilidad General
- Técnicas Culinarias Básicas Saladas 2

Interciclo: Práctica de Trabajo e Investigación 2 (PTI)

Cuarto
semestre

- Formación Humanística 4
- Mercadeo Gastronómico
- Gastronomía Guatemalteca
- Técnicas Culinarias Básicas Dulces 2
- Análisis Financiero
- Nutrición y Elaboración de menús
- Teología 2

Interciclo: Prácticas de Trabajo e Investigación 4 (PTI)

Sexto
semestre

- Formación Humanística 6
- Claves del Pensamiento Económico y Político 2
- Industria Turística y Vacacional
- Gestión del Talento Humano y Liderazgo
- Gastronomía Americana y Asiática
- Libre Configuración 2

Octavo
semestre

- Formación Humanística 8
- Filosofía del Trabajo y Ética de la Profesión
- Sommelier
- Diseño y Creación de Negocios Gastronómicos
- Cocina de Autor
- Repostería Avanzada

Interciclo: Prácticas de Trabajo e Investigación 4 (Pasantía Internacional)