

VIAJES ACADÉMICOS, CONVENIOS UNIVERSITARIOS Y COMPETENCIAS INTERNACIONALES



PRÁCTICAS INTERNACIONALES

- Restaurantes Eme Be Garrote - España
- Restaurante Martín Berasategui, Lasarte - España
- Tempo By Martín Berasategui, Cancún - México
- Ixo Grupo:
 - Restaurante Ni Neu, San Sebastián - España
 - Restaurante Bistró - Guggenheim, Bilbao - España
 - Restaurante Topa Sukaldería, - Donostia, San Sebastián - España
 - Restaurante Bodegón Alejandro, Donostia, San Sebastián - España
 - Restaurante Nerua, Bilbao - España
 - Restaurante Mugaritz, Rentería

ASOCIADOS A:

- Asociación Conpeht (Iberoamérica)
- Asociación Aregala (Internacional)
- Camtur

VIAJES ACADÉMICOS ANUALES

- Taiwán
- Guadalajara
- Córdoba, Argentina
- St Pol de Mar en Barcelona
- Back of the house - Disney
- Chicago
- New York

PRIMER SEMESTRE	
FORHUM 1	2
Administración de negocios gastronómicos 1	4
Comunicación	3
Matemática culinaria	4
Introducción a la gastronomía	5
Técnicas culinarias básicas saladas 1	4

SEGUNDO SEMESTRE	
FORHUM 2	2
Antropología filosófica	4
Administración de negocios gastronómicos 2	4
Contabilidad general	5
Estadística aplicada	6
Instalaciones fundamentales y conocimiento y equipo	5
Técnicas culinarias básicas saladas 2	4
Interciclo: PTI 1	3

TERCER SEMESTRE	
FORHUM 3	2
Ética general y bioética	4
Teología 1	2
Contabilidad de la gestión y alimentos y bebidas	4
Derecho y empresa	5
Diseño y creación de ambientes	4
Sistemas de calidad	4
Técnicas culinarias básicas dulces 1	5
Interciclo: PTI 2	3
Informática aplicada a los negocios gastronómicos	3

CUARTO SEMESTRE	
FORHUM 4	2
Teología 2	2
Mercadeo estratégico	4
Análisis financiero	5
Gastronomía guatemalteca	2
Nutrición y elaboración de menús	5
Técnicas culinarias básicas dulces 2	2
Interciclo: PTI 3	3

QUINTO SEMESTRE	
FORHUM 5	2
Claves del pensamiento político y económico 1	4
Economía	5
Dietética y dietoterapia	4
Gastronomía europea, africana y oceánica	3
Libre Configuración 1	2
Interciclo: PTI 4	3
Gestión de operaciones gastronómicas	4

SEXTO SEMESTRE	
FORHUM 6	2
Claves del pensamiento político y económico 2	4
Industria turística y vacacional	4
Gastronomía americana y asiática	2
Gestión de talento humano y liderazgo	4
Libre configuración 2	2

SÉPTIMO SEMESTRE	
FORHUM 7	2
Comprensión social guatemalteca	4
Etiqueta y eventos	3
Gerencia del servicio	4
Alta cocina creativa	2
Producción de alimentos a gran escala	1
Interciclo: Libre configuración 3	2

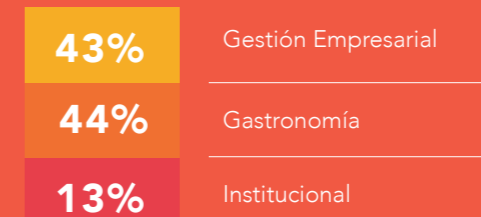
OCTAVO SEMESTRE	
FORHUM 8	2
Filosofía del trabajo y ética de los negocios	4
Cocina de autor	1
Diseño y creación de negocios gastronómicos	6
Repostería avanzada	1
Sommelier	1
Interciclo: PTI 5	8

9 semestres de carrera.

CAMPOS DE ACCIÓN

- Emprendedor y empresario
- Investigador y creador de productos
- Crítico gastronómico
- Cadena de hoteles internacionales
- Restaurantes de alta gama
- Multinacionales de alimentos y bebidas
- Sociedad con nutricionistas
- Producción de alimentos en gran escala
- Consultor y asesor gastronómico
- Conservación de alimentos y creador de nuevos productos delicatessen

ÁREAS DE CARRERA



HABILIDADES



Liderazgo



Creatividad



Trabajo en equipo



Gestión y organización



Efectividad bajo presión



Adaptación a distintos ambientes



Dominio de distintos métodos y técnicas culinarias

¿POR QUÉ ESTUDIAR LA LICENCIATURA DE GASTRONOMÍA EN UNIS?



• Catedráticos profesionales altamente capacitados.

Excelente infraestructura, que cuenta con alta tecnología.

• La carrera comprende grandes áreas:

Gastronomía:

- Artes culinarias.
- Estudio de la alimentación.
- Ciencia y tecnología aplicada.

Gestión empresarial y Financiera:

te formaremos para emprender y dirigir negocios.

• Aulas y laboratorios, en donde se combina la práctica y la teoría de la ciencia, arte, y tecnología.

• Desarrollo de competencias necesarias para emprender, administrar, controlar y dirigir un restaurante, consultorías, asesorías y generar dietas creativas y nutritivas.



LICENCIATURA EN
GASTRONOMÍA
La ciencia detrás de la cocina



FACULTAD DE CIENCIAS
**ECONÓMICAS
Y EMPRESARIALES**
UNIVERSIDAD DEL ISTMO



UNIVERSIDAD
DEL ISTMO
SABER PARA SERVIR