



CESSA
universidad

campus norte | edo. de méxico



ÁREAS

- › Gastronomía
- › Restaurantes
- › Hotelería
- › Relaciones Públicas
- › Eventos

La Escuela de Negocios de las Industrias de la Hospitalidad y la Alimentación

Licenciatura en Gastronomía Internacional

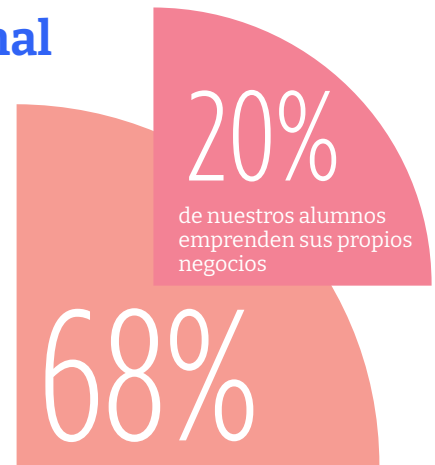
El licenciado en **Gastronomía Internacional** es un especialista en la producción de alimentos. Su formación hace que se distinga por su talento culinario, además de mostrar habilidades creativas y administrativas que le permiten un manejo óptimo de la alta cocina, que se complementan con la innovación y el emprendimiento de negocios gastronómicos.

Licenciatura en Gastronomía Internacional

CESSA Universidad
La Escuela de Negocios de las Industrias de la Hospitalidad y la Alimentación

Desde 1976, en CESSA hemos sido pioneros en la creación de propuestas educativas y soluciones profesionales para formar directivos, empresarios y emprendedores altamente competitivos alrededor de los sectores con mayor potencial de crecimiento a nivel global: Gastronomía, Restaurantes, Nutrición y Ciencias de los Alimentos, Hospitalidad, Hotelería, Turismo, Viajes, Relaciones Públicas y Eventos.

En CESSA, innovamos al crear el primer Restaurante-Escuela, un hito en la formación del gastrónomo de vanguardia, así como la creación de programas en Campus Estado de México que, respondiendo a la Industria, tengan una rápida inserción al mundo laboral.



de nuestros alumnos son contratados al terminar su Licenciatura

Esto es CESSA, un semillero de líderes que contribuyen, generación tras generación, a crear un futuro mejor para todos.

¿Sabes qué es la Gastronomía?

Desde hace décadas, la formación del gastrónomo ha evolucionado a ser un proceso en donde la alta cocina se debe de complementar con la administración, las finanzas, el arte a la mesa y la especialización de distintas cocinas. El gastrónomo CESSA es una persona preparada y a la vanguardia para generar el cambio y desarrollo en la gastronomía con una base sólida en los negocios y el emprendimiento.

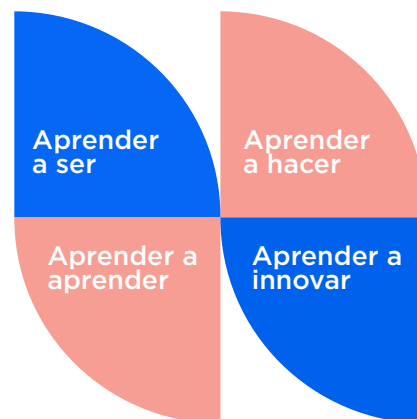
¿Te imaginas el potencial profesional al estudiar esta licenciatura?

Estas son las áreas en la que los gastrónomos CESSA se pueden desarrollar:

- Negocios gastronómicos
- Los mejores restaurantes y servicios de hospedaje a nivel mundial
- Empresas de alimentación
- Centros de consumo de alimentos a gran escala

Modelo Educativo

Nuestro plan cuatrimestral, a cursarse en 3 años, te ofrece formar competencias con una modalidad mixta que fortalece gran parte de tu aprendizaje de forma independiente y desarrollando el conocimiento a base de proyecto y simuladores de negocio para integrarte al mundo laboral en menor tiempo.



Gastronomía mexicana

Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Fuente: UNESCO

México entre las 10 Gastronomías

más importantes del mundo

Fuente: UNESCO

La industria alimenticia 3er mexicana es el

productor de alimentos procesados de América

Fuente: Secretaría de Economía

Plan de Estudios

Primer cuatrimestre

- Fundamentos de la Hospitalidad
- Proyecto de Vida
- Demostración de Bases de Cocina
- Práctica de Bases de Cocina
- Higiene de los Alimentos y Servicios

Segundo cuatrimestre

- Proceso Administrativo
- Habilidades de la Comunicación
- Demostración de Cocina Fría
- Práctica de Cocina Fría
- Productos Perecederos y No Perecederos

Tercer cuatrimestre

- Calidad en el Servicio
- Cultura y Turismo de México
- Demostración de Cocina Mexicana
- Práctica de Cocina Mexicana
- Razonamiento Matemático

Cuarto cuatrimestre

- Arte a la Mesa
- Contabilidad de la Hospitalidad
- Demostración de Cocina Occidental
- Práctica de Cocina Occidental
- Industria Restaurantera

Quinto cuatrimestre

- Nutrición y Dietética
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Demostración de Cocina Oriental
- Práctica de Cocina Oriental
- Práctica Profesional en Gastronomía

Sexto cuatrimestre

- Ética y Responsabilidad Social
- Control de Alimentos y Bebidas
- Demostración de Panadería
- Práctica de Panadería
- Mezcla de Mercadotecnia

Séptimo cuatrimestre

- Administración de Recursos Humanos
- Ingeniería de Conceptos Gastronómicos
- Demostración de Bases de Pastelería
- Práctica de Bases de Pastelería
- Mundo del Vino

Octavo cuatrimestre

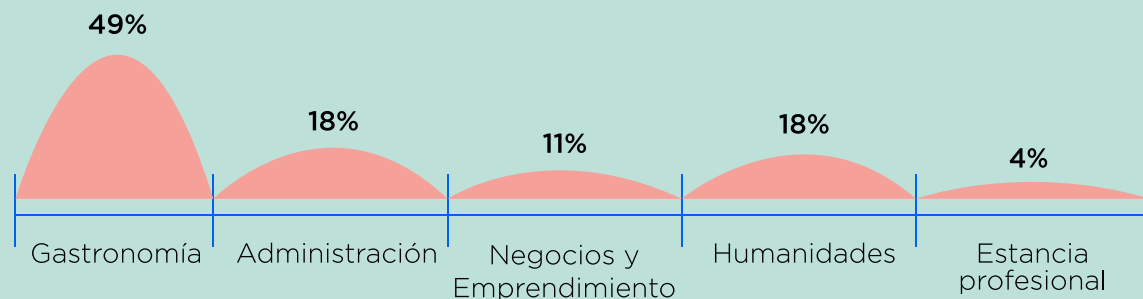
- Habilidades Gerenciales
- Metodología de la Investigación
- Demostración de Pastelería Avanzada
- Práctica de Pastelería Avanzada
- Multiculturalidad

Noveno cuatrimestre

- Desarrollo Emprendedor
- Estancia Profesional en Gastronomía
- Tendencias Gastronómicas
- Servicio Profesional
- Turismo Gastronómico

Licenciatura en Gastronomía Internacional

Plan ideal de 3 años. Modalidad Mixta | Programa disponible exclusivamente en Campus Norte - Estado de México | RVOE No. 20171862 de fecha 13 de diciembre de 2017.





› Campus Norte | edo. de México
edomex@cessa.edu.mx
+52 (55) 4040 8900

cessa.edu.mx

