

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 transformamos el modelo tradicional de materias y ahora te ofrecemos un **plan de estudios innovador**, compuesto por más de 28 **certificados cocreados con empresas y expertos en la industria**. Al combinar tus certificados, crearás un perfil único con las **habilidades técnicas y humanas** más demandadas en la actualidad.

Además, experimenta el mundo laboral de primera mano con nuestra **Estancia Empresarial**, una oportunidad invaluable que, durante el último periodo de tu carrera, te sumerge en una empresa o emprendimiento real. Aprenderás de manera práctica y adquirirás 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**.

DISEÑA TU CARRERA. ESTÁ EN TI.

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS	SEDI
CERTIFICADO EN FUNDAMENTOS CULINARIOS		CERTIFICADO EN TRANSFORMACIÓN DIGITAL	
CERTIFICADO EN GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		CERTIFICADO EN INGLÉS	

SEGUNDO SEMESTRE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS	SEDI
CERTIFICADO EN COCINA FRÍA		CERTIFICADO EN EMPRENDIMIENTO	
CERTIFICADO EN SANIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS		CERTIFICADO EN INGLÉS	

VERANO / SKILLING

TERCER SEMESTRE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS	SEDI
CERTIFICADO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA		CERTIFICADO EN SERVICIO Y EXPERIENCIAS	
CERTIFICADO EN CIENCIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS		CERTIFICADO EN INGLÉS	

INGLÉS
Un nivel de inglés o
de especialidad por
semestre.

CERTIFICADOS
DE ÁREA Y
DE CARRERA

SEDI
Semana de
Desarrollo Integral.

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

PLAN DE ESTUDIOS

CUARTO SEMESTRE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS	SEDI
CERTIFICADO EN ENOLOGÍA Y VITIVINICULTURA		CERTIFICADO EN PLANEACIÓN DE MENÚS Y BANQUETES	
CERTIFICADO EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		CERTIFICADO EN INGLÉS	

VERANO / SKILLING

QUINTO SEMESTRE

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

SEXTO SEMESTRE | INICIA TU ESPECIALIZACIÓN

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS	SEDI
OPTATIVA DE CULTURA GASTRONÓMICA I		OPTATIVA DE ÁREA I	
OPTATIVA DE CULTURA GASTRONÓMICA II		CERTIFICADO EN INGLÉS	

INGLÉS
Un nivel de inglés o de especialidad por semestre.

CERTIFICADOS DE ÁREA Y DE CARRERA

SEDI
Semana de Desarrollo Integral.

CERTIFICADOS OPTATIVOS
Elige los 6 certificados en los que te quieras especializar.

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

PLAN DE ESTUDIOS

VERANO / SKILLING

SÉPTIMO SEMESTRE

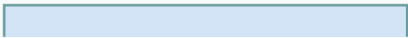
8 SEMANAS		8 SEMANAS	
OPTATIVA DE INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD CULINARIA I	SEDI	OPTATIVA DE ÁREA II	SEDI
OPTATIVA DE INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD CULINARIA II		CERTIFICADO EN INGLÉS	

OCTAVO SEMESTRE

ESTANCIA EMPRESARIAL



CERTIFICADOS EMPRESARIALES
Convenio con +3900 empresas.



CERTIFICADOS OPTATIVOS
Elige los 6 certificados en los que te quieras especializar.

***PERSONALIZA TU CARRERA**

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

Conoce más de nuestros certificados optativos.

DA CLIC AQUÍ

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

¿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, siendo capaz de fusionar sabores, aromas y texturas para crear platillos innovadores que sorprendan y deleiten.
- ☐ Preparar platillos combinando los conocimientos en cocina caliente, fría, panadería, repostería y especialidades, con rutas específicas en gastronomía mexicana, latinoamericana e internacional.
- ☐ Planear, organizar, desarrollar y administrar eventos y negocios gastronómicos, destacando versatilidad y creatividad, asegurando la satisfacción de los clientes a través de experiencias culinarias memorables.

¿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.



DISEÑA TU CARRERA

ESTÁ EN TI.

CONOCE TU PROCESO DE ADMISIÓN

[DA CLIC AQUÍ](#)

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