CESSA universidad
Campus Norte | Edo. de México

ÁREAS
- Gastronomía
- Hospitalidad
- Restaurantes
- Hotelería
- Relaciones Públicas
- Eventos

La Escuela de Negocios de la Industria de la Hospitalidad y la Alimentación

Licenciatura en Gastronomía Internacional

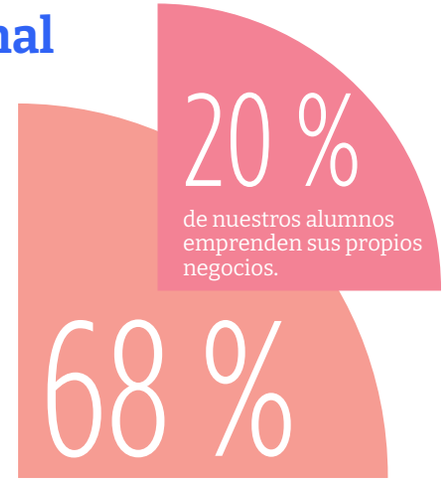
El licenciado en **Gastronomía Internacional** es un especialista en la producción de alimentos. Su formación lo distingue por el talento culinario, las habilidades creativas y administrativas que le permiten un manejo óptimo de la alta cocina. Complementa con innovación y emprendimiento de negocios gastronómicos.

Licenciatura en Gastronomía Internacional

CESSA Universidad
La Escuela de Negocios de la Industria 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 en 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 al elaborar programas para el Campus Estado de México que, respondiendo a la industria, capacitan al estudiante para tener éxito en una rápida inserción en el 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: ahora implica un proceso donde la alta cocina debe complementarse con la administración las finanzas, el arte a la mesa y la especialización en distintas cocinas. El gastrónomo CESSA es un profesional con bases sólidas en los negocios y el emprendimiento, preparado para generar aportaciones de vanguardia que contribuyan al desarrollo de la gastronomía.

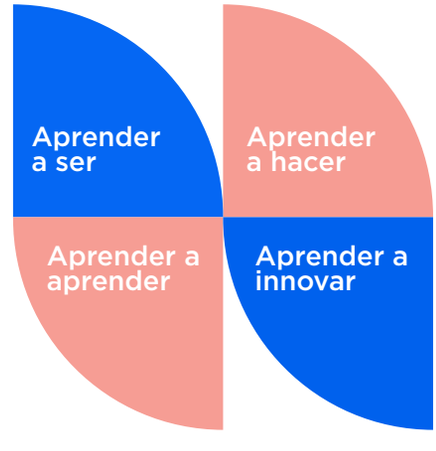
¿Te imaginas el potencial profesional al estudiar esta licenciatura?

Estas son las áreas donde 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 de gran escala

Modelo Educativo

Nuestro plan cuatrimestral, diseñado para cursarse en tres años, ofrece formarte en competencias mediante una modalidad mixta que guía y fortalece tu aprendizaje independiente para permitirte desarrollar el conocimiento por medio de proyectos basados en situaciones reales y simuladores de negocios. El objetivo es integrarte en menos tiempo al mundo laboral.



Gastronomía mexicana:
Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad
Fuente: UNESCO

México está entre las 10 gastronomías
más importantes del mundo.
Fuente: UNESCO

La industria alimenticia mexicana es la 3.a
productora 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

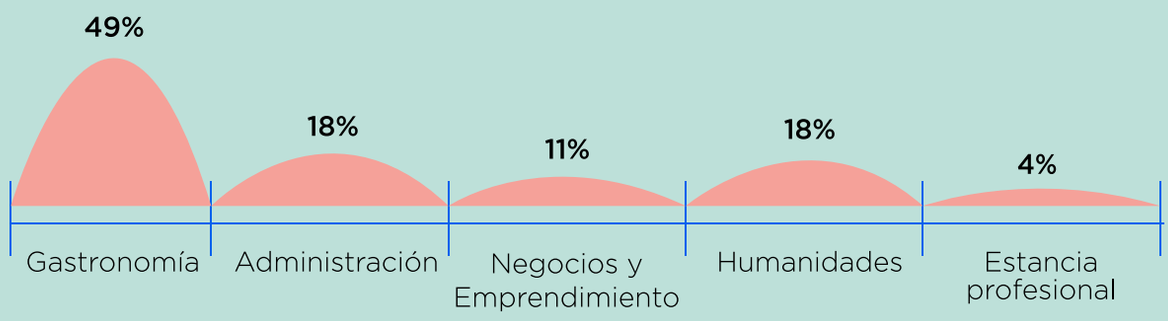
Sexto cuatrimestre
- Ética y Responsabilidad Social
- Control de Alimentos y Bebidas
- Demostración de Panadería
- Práctica de Panadería
- Mezcla de Mercadotecnia

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**



FIMPES · SEP Secretaría de Educación Pública · CANIRAC · AMR Asociación Mexicana de Restaurantes A.C. · SKÅL International Connecting Tourism Globally · Asociación de Hoteles de la Ciudad de México

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

cessa.edu.mx