



CESSA
universidad

Campus Sur | San Ángel

ÁREAS

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



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

Bachelor in Gastronomy and Food Science

El licenciado en **Gastronomía y Ciencias de los Alimentos** es un experto en alimentación. Su formación comprende conocimientos de producción culinaria, nutrición, química, ciencias de los alimentos, administración y creatividad. Esto le permite ser un elemento fundamental en equipos de trabajo en empresas de desarrollo, producción y comercialización de alimentos o emprender su propio negocio.

Bachelor in Gastronomy and Food Science

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, nutrición, ciencias de los alimentos, hotelería, hospitalidad, turismo, viajes, relaciones públicas, eventos y restaurantes.

En CESSA, innovamos al crear el primer Restaurante-Escuela en México (SCOLA), un hito en la formación del gastrónomo de vanguardia, así como el primer programa en alimentación que une la gastronomía con las ciencias de los alimentos, fusión capaz de marcar el presente y el futuro de esta área de especialidad.

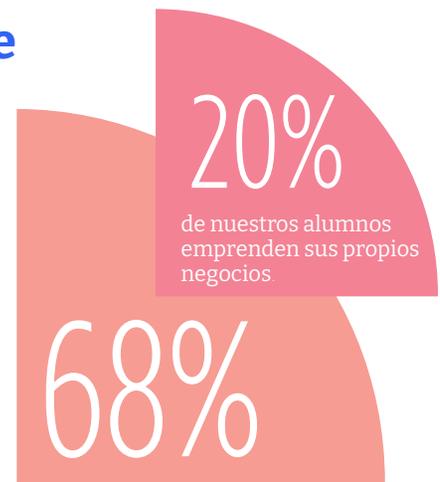
Esto es CESSA, un semillero de líderes que contribuyen, generación tras generación, a crear un futuro mejor para todos.

¿Sabes qué son la Gastronomía y las Ciencias de los Alimentos?

Desde hace décadas, la formación del gastrónomo ha evolucionado para ser un proceso en donde la alta cocina se debe de complementar con la mercadotecnia, la administración, las finanzas, la enología, el desarrollo de productos y la especialización en distintas cocinas. El gastrónomo CESSA es un profesional preparado para ir a la vanguardia y generar cambios que aporten valor en áreas como cocina, salud, química de alimentos y sustentabilidad.

Modelo Educativo

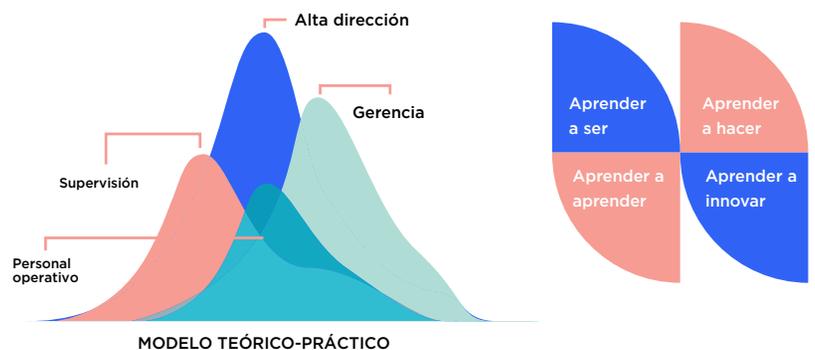
Con enfoque en la alta dirección, nuestro modelo educativo combina la teoría y la práctica. Los líderes de la industria y docentes CESSA te podrán guiar a través de escenarios actuales reales para formarte como uno de los mejores líderes en una de las industrias con mayor demanda a nivel mundial.



¿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 y centros de salud
- Investigación y periodismo gastronómico
- Centros de investigación y desarrollo de productos en empresas de alimentación
- Centros de consumo de alimentos a gran escala como: Banquetes, comedores industriales y servicios de alimentación masiva y personalizada
- Transformación y distribución de alimentos condimentados
- Servicios de higiene y sanidad alimentaria



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 semestre

- Productos Perecederos y No Perecederos
- Razonamiento Matemático
- Administración de Empresas de Servicios
- Bases de Cocina Profesional
- Arte a la Mesa
- Sanidad de los Alimentos
- Francés I

Cuarto semestre

- Cocina Fría
- Desarrollo de Conceptos de Restaurantes
- Planeación de Espacios Gastronómicos
- Laboratorio de Cocina Internacional
- Ingeniería de Costos
- Estadística
- Prácticas Profesionales
- Francés IV

Séptimo semestre

- Tendencias Culinarias
- Optativa II
- Mercadotecnia Restaurantera
- Charcutería
- Capital Humano
- Tecnología de los Alimentos de Origen Animal
- Francés VII

Segundo semestre

- Pastelería I
- Integración Humana
- Cultura Gastronómica de Occidente
- Industria Restaurantera
- Servicio Profesional
- Nutrición
- Expresión Oral y Escrita
- Francés II

Quinto semestre

- El Mundo del Vino
- Patrimonio Culinario de México
- Derecho Empresarial
- Cocina Mexicana Tradicional
- Ética y Responsabilidad Social
- Cultura Gastronómica de Oriente
- Francés V

Octavo semestre

- Optativa III
- Creación de Negocios de Alimentos y Bebidas
- Cocina de Cuidados Especiales
- Investigación Aplicada
- Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal
- Trastornos de los Alimentos
- Francés VIII

Tercer semestre

- Panadería
- Contabilidad Financiera
- Mercadotecnia de la Hospitalidad
- Bases de Cocina Mexicana
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Química de Alimentos
- Francés III

Sexto semestre

- Pastelería II
- Optativa I
- Alimentación Industrial
- Cocinas del Mundo
- Planeación Financiera
- Microbiología
- Francés VI

Noveno semestre

- Estancia Laboral

Optativas I, II y III. Si cursas todas las materias de un área de conocimiento, podrás tener una especialización además de tu licenciatura.

Área de Negocios

- Incubadora de Negocios
- El Negocio del Banquete
- El Negocio del Vino

Área de Innovación y Desarrollo de Producto

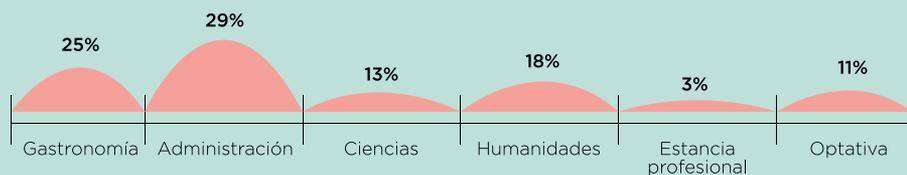
- Gestión de Calidad
- Análisis Sensorial
- Aditivos

Área de Arte y Humanismo

- Arte y Gastronomía
- Creación y Desarrollo de Estilo Culinario
- Crítica Gastronómica
- Turismo Gastronómico

Licenciatura en Gastronomía y Ciencias de los Alimentos

Plan ideal de 9 semestres. Modalidad escolarizada | Programa disponible exclusivamente en Campus San Ángel | RVOE SEP No. 20193059 de fecha 25 de julio de 2019





› Campus Sur | San Ángel
sanangel@cessa.edu.mx
+52 (55) 8503 8800

cessa.edu.mx

