

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.

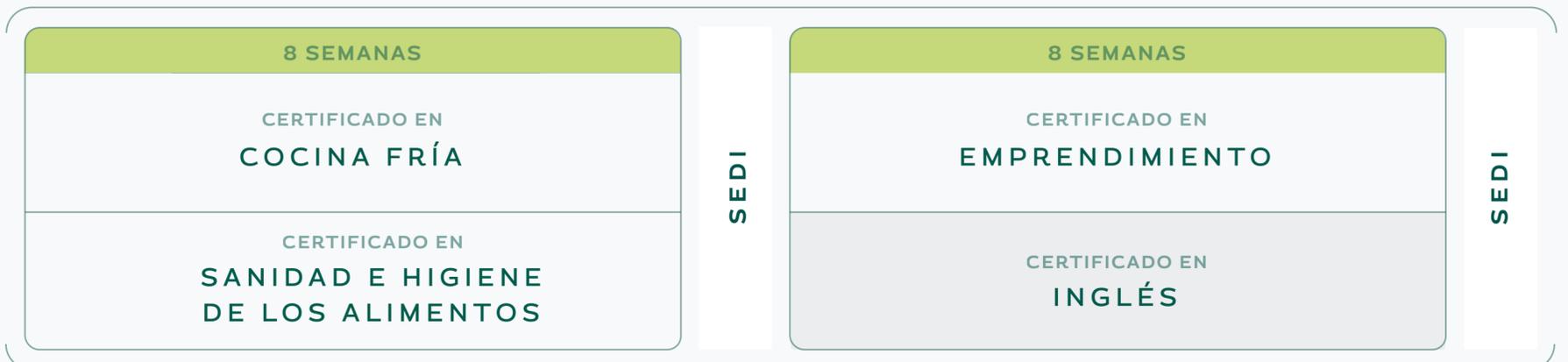
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

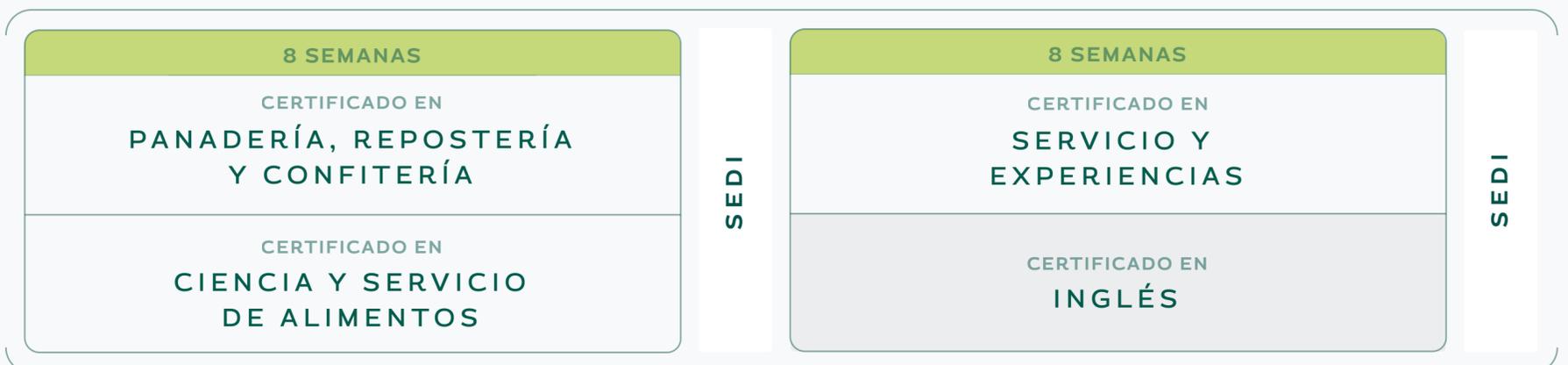


SEGUNDO SEMESTRE



VERANO / SKILLING

TERCER SEMESTRE



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

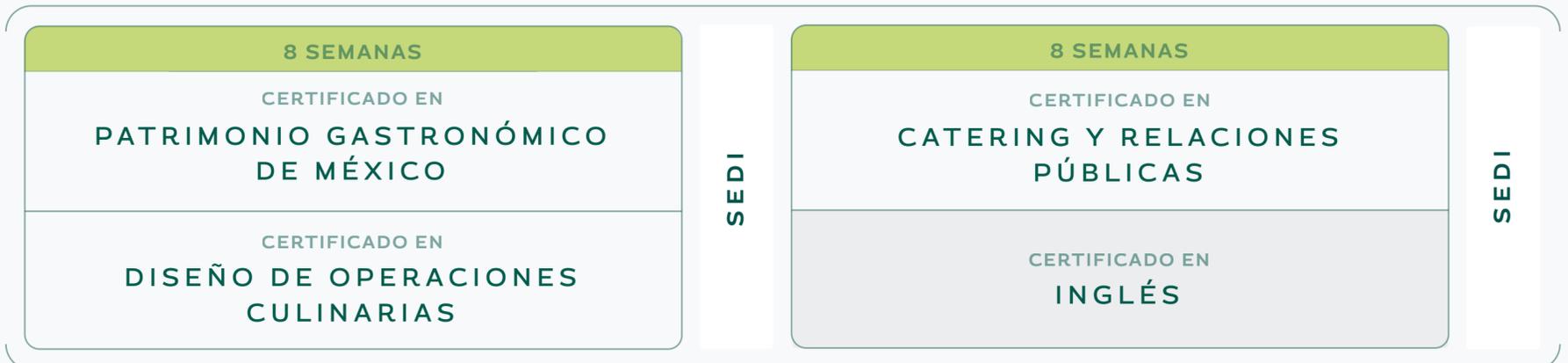
PLAN DE ESTUDIOS

CUARTO SEMESTRE

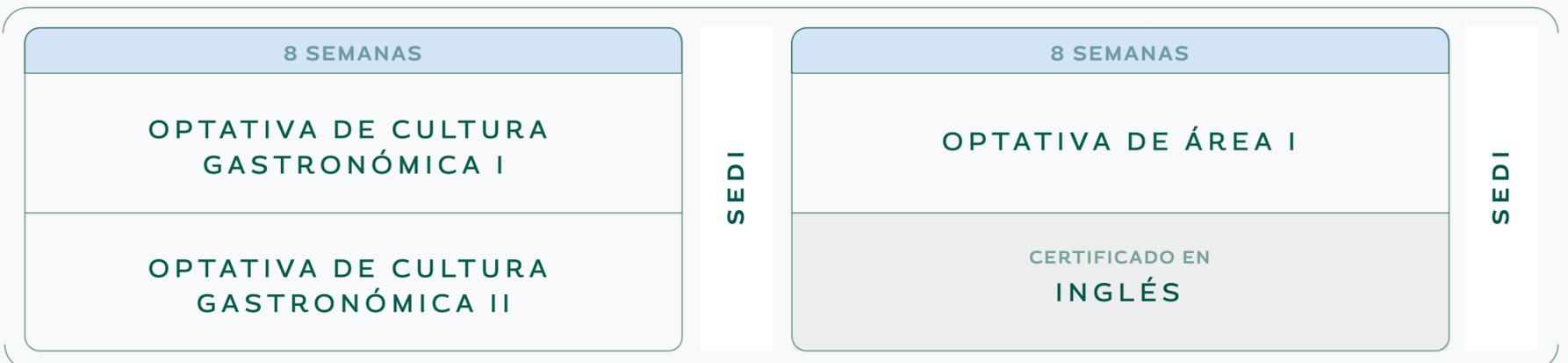


VERANO / SKILLING

QUINTO SEMESTRE



SEXTO SEMESTRE | INICIA TU ESPECIALIZACIÓN



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

OPTATIVA DE INNOVACIÓN Y
CREATIVIDAD CULINARIA I

OPTATIVA DE INNOVACIÓN Y
CREATIVIDAD CULINARIA II

SEDI

8 SEMANAS

OPTATIVA DE ÁREA II

CERTIFICADO EN
INGLÉS

SEDI

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 enfoque que te impulse a lograr tus metas profesionales.

Conoce más de nuestros certificados optativos.

DA CLIC AQUÍ

¿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