



**UNIVERSIDAD
TECMILENIO**

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 contamos con un nuevo **modelo educativo flexible: MAPS** (Modular, Apilable y Personalizable) que te permite cursar tu carrera a través de **28 certificados cocreados con empresas líderes y especialistas**. Estos certificados sustituyen a las materias tradicionales, se adaptan a ti, y te ayudan a **desarrollar competencias técnicas y humanas de alta demanda en el mercado laboral**.

Además, durante el último periodo de tu carrera, realizas una **Estancia Empresarial**, una oportunidad invaluable que te permite aplicar tus conocimientos en una empresa o emprendimiento real, aprender de manera práctica y adquirir 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**.

TRAZA TU RUTA. ESTÁ EN TI.

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS
CERTIFICADO EN FUNDAMENTOS CULINARIOS		CERTIFICADO EN TRANSFORMACIÓN DIGITAL
CERTIFICADO EN GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		CERTIFICADO EN LENGUA EXTRANJERA 1

SEGUNDO SEMESTRE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS
CERTIFICADO EN COCINA FRÍA		CERTIFICADO EN EMPRENDIMIENTO
CERTIFICADO EN SANIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS		CERTIFICADO EN LENGUA EXTRANJERA 2

VERANO / SKILLING

TERCER SEMESTRE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS
CERTIFICADO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA		CERTIFICADO EN SERVICIO Y EXPERIENCIAS
CERTIFICADO EN CIENCIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS		CERTIFICADO EN LENGUA EXTRANJERA 3

CUARTO SEMESTRE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS
CERTIFICADO EN ENOLOGÍA Y VITIVINICULTURA		CERTIFICADO EN PLANEACIÓN DE MENÚS Y BANQUETES
CERTIFICADO EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		CERTIFICADO EN LENGUA EXTRANJERA 4

VERANO / SKILLING

LENGUA EXTRANJERA
Un nivel de Lengua Extranjera o de especialidad por semestre.

CERTIFICADOS DE ÁREA Y DE CARRERA

SEDI
Semana de Desarrollo Integral.

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

PLAN DE ESTUDIOS

QUINTO SEMESTRE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS
CERTIFICADO EN PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE MÉXICO		CERTIFICADO EN CATERING Y RELACIONES PÚBLICAS
CERTIFICADO EN DISEÑO DE OPERACIONES CULINARIAS		CERTIFICADO EN LENGUA EXTRANJERA 5

SEXTO SEMESTRE | INICIA TU RUTA DE ENFOQUE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS
OPTATIVA*		OPTATIVA*
OPTATIVA*		CERTIFICADO EN LENGUA EXTRANJERA 6

VERANO / SKILLING

SÉPTIMO SEMESTRE

8 SEMANAS	SEDI	8 SEMANAS
OPTATIVA*		OPTATIVA*
OPTATIVA*		CERTIFICADO EN LENGUA EXTRANJERA 7

OCTAVO SEMESTRE

ESTANCIA EMPRESARIAL

LENGUA EXTRANJERA

Un nivel de Lengua Extranjera o de especialidad por semestre.

CERTIFICADOS DE ÁREA Y DE CARRERA

PERSONALIZA TU CARRERA

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

ESTANCIA EMPRESARIAL

Convenio con +3900 empresas.

CERTIFICADOS OPTATIVOS

Elige los 6 certificados para personalizar tu carrera.

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 y fusionar sabores, aromas y texturas para crear platillos innovadores que sorprendan y deleiten.
- Preparar platillos de cocina caliente, fría, panadería, repostería y especialidades, explorando la gastronomía mexicana, latinoamericana e internacional.
- Planear y dirigir eventos y negocios gastronómicos, con propuestas creativas y versátiles que ofrezcan experiencias culinarias memorables.
- Crear y liderar emprendimientos gastronómicos que integren cocina, administración y mercadotecnia para ofrecer negocios innovadores y rentables, alineados a las tendencias del sector.

¿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.



TRAZA TU RUTA

ESTÁ EN TI.

CONOCE TU PROCESO DE ADMISIÓN

[DA CLIC AQUÍ](#)

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