



LICENCIATURA EN
ARTE CULINARIO

—
Modalidad Escolarizada

Somos UIN

La Universidad Interamericana del Norte es una institución educativa con carácter privado fundada en 1989.

Estamos comprometidos con brindar nuestra oferta educativa en un ambiente ético y vanguardista.

Objetivo general

Formar profesionistas capacitados en el arte de preparar alimentos con aptitudes de diseñar, implementar y coordinar sistemas de producción y elaboración culinaria y servicios gastronómicos de alto nivel donde se establece como una herramienta impactante para los clientes que son los comensales.

Campo de trabajo

El egresado de esta Licenciatura podrá desempeñarse como:

- Director general
- Gerente de alimentos y bebidas o gerente de mercadotecnia de alimentos
- Chef ejecutivo o jefe de cocina en restaurantes, hoteles, centros turísticos, clubes públicos y privados, servicios de banquetes y eventos, comedores industriales, comedores de hospitales, instituciones de beneficencia,
- Negocio propio, entre otros.

Perfil de egreso

El egresado del plan de estudios de la Licenciatura en Arte Culinario:

- Conoce las tendencias tecnológicas en el proceso de elaboración de alimentos, así como los ingredientes y aditivos utilizados en éstos, con el fin de ofrecer al cliente un producto innovador y de calidad.
- Puede desempeñarse como Chef en toda la clasificación de restaurantes, incluso los de tipo industrial.
- Esta capacitado para asumir puestos de responsabilidad en empresas turísticas, en las ramas de administración y operación.
- Conoce los procesos y reacciones químicas que se presentan cuando se manipulan alimentos en una cocina o laboratorio, para que a partir de este conocimiento fisicoquímico sea capaz de mejorar y promover nuevos alimentos.

PLAN DE ESTUDIOS

RVOE Estatal: Acuerdo AL-1161 /2007 de fecha 20 de Noviembre de 2007 otorgado por la Secretaría de Educación Pública.

RVOE Federal: Acuerdo No. 20123293 de fecha 14 de Diciembre de 2012 otorgado por la Secretaría de Educación Pública.

1^{er.} Cuatrimestre

Fundamentos culinarios
Química orgánica
Nutrición y salud
Higiene y seguridad
Fundamentos de administración
Matemáticas básica

2^{do.} Cuatrimestre

Bocadillos
Química de los alimentos
Historia de la gastronomía
Fundamentos de enología
Administración de recursos humanos
Contabilidad

3^{er.} Cuatrimestre

Desayunos y cafetería
Bromatología
Tecnología culinaria
Bar y coctelería
Servicio de alimentos
Estadística para negocios

4^{to.} Cuatrimestre

Panadería
Conservación de los alimentos
Cocina mexicana
Gestión de cocinas
Administración de Establecimientos de alimentos y bebidas
Informática

5^{to.} Cuatrimestre

Repostería
Toxicología de los alimentos I
Cocina oriental
Compras y abastecimiento
Análisis del consumidor
Inglés I

6^{to.} Cuatrimestre

Decoración de frutas, verduras y chocolates
Toxicología de los alimentos II
Cocina española
Metodología de la investigación
Mercadotecnia aplicada
Inglés II

7^{mo.} Cuatrimestre

Platos y esculturas
Prácticas culinarias
Cocina latinoamericana
Investigación aplicada
Planeación estratégica de ventas
Derecho laboral

8^{vo.} Cuatrimestre

Ingeniería del menú
Banquetes y eventos
Cocina francesa e italiana
Emprendedores
Empresas pequeñas y medianas
Normatividad aplicada

9^{no.} Cuatrimestre

Creatividad y cocina
Bioseguridad
Cocina vegetariana
Taller de artística culinaria
Franquicias
Ética profesional

www.universidadinteramericana.edu.mx



@UINoficial



@uinoficial

Informes e inscripciones:



81 8155 8255 / 81 8317 9491



811 533 1767



Carretera Nacional km 967, Col. Ex Hacienda La Estanzuela,
Monterrey, Nuevo León.