

## PERFIL DEL EGRESADO

- ✓ Conocer 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.
- ✓ Desempeñarse como Chef en toda la clasificación de restaurantes, incluso los de tipo industrial.
- ✓ Estar capacitado para asumir puestos de responsabilidad en empresas turísticas, en las ramas de administración y operación.
- ✓ Saber 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.

## CAMPO DE TRABAJO

El campo de trabajo para la Licenciatura en Arte Culinario podrá ser el siguiente:

- Director General
- Gerente de Alimentos y Bebidas
- 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.



Educación que  
**TRANSFORMA**



**LICENCIATURA EN  
ARTE CULINARIO**  
SISTEMA ESCOLARIZADO

### Solicita informes en Campus Valle Alto:

📍 Carretera Nacional km 967 Col. Estanzuela (Sector Valle Alto),  
Monterrey, N.L.

☎ Tel. 8155.8255 / 8317.9491

Bienvenido(a) a la **Universidad Interamericana del Norte**, una institución educativa de carácter privado fundada en 1989.

Nuestra Institución está comprometida con brindar la oferta educativa de Bachillerato, Licenciaturas, Ingenierías y Maestrías, en un ambiente ético y vanguardista.

La **UIN** está presente en diferentes partes de nuestra nación contando con el apoyo de personal docente capacitado para asesorar, promover y ejecutar nuestro objetivo educativo mediante los conocimientos y medios necesarios para el progreso y capacitación de nuestros estudiantes.



## 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.

# PLAN DE ESTUDIOS

## 1<sup>ER.</sup> Tetramestre

- Fundamentos Culinarios
- Química Orgánica
- Nutrición y Salud
- Higiene y Seguridad
- Fundamentos de Administración
- Matemáticas Básica

## 2<sup>DO.</sup> Tetramestre

- Bocadillos
- Química de los Alimentos
- Historia de la Gastronomía
- Fundamentos de Enología
- Administración de Recursos Humanos
- Contabilidad

## 3<sup>ER.</sup> Tetramestre

- Desayunos y Cafetería
- Bromatología
- Tecnología Culinaria
- Bar y Coctelería
- Servicio de Alimentos
- Estadística para Negocios

## 4<sup>TO.</sup> Tetramestre

- Panadería
- Conservación de los Alimentos
- Cocina Mexicana
- Gestión de Cocinas
- Administración de Establecimientos de Alimentos y Bebidas
- Informática

## 5<sup>TO.</sup> Tetramestre

- Repostería
- Toxicología de los Alimentos I
- Cocina Oriental
- Compras y Abastecimiento
- Análisis del Consumidor
- Inglés I

## 6<sup>TO.</sup> Tetramestre

- Decoración de Frutas, Verduras y Chocolates
- Toxicología de los Alimentos II
- Cocina Española
- Metodología de la Investigación
- Mercadotecnia Aplicada
- Inglés II

## 7<sup>MO.</sup> Tetramestre

- Platos y Esculturas
- Prácticas Culinarias
- Cocina Latinoamericana
- Investigación Aplicada
- Planeación Estratégica de Ventas
- Derecho Laboral

## 8<sup>VO.</sup> Tetramestre

- Ingeniería del Menú
- Banquetes y Eventos
- Cocina Francesa e Italiana
- Emprendedores
- Empresas Pequeñas y Medianas
- Normatividad Aplicada

## 9<sup>NO.</sup> Tetramestre

- Creatividad y Cocina
- Bioseguridad
- Cocina Vegetariana
- Taller de Artística Culinaria
- Franquicias
- Ética Profesional