



LICENCIATURA EN  
**GASTRONOMÍA**

—  
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 profesionales éticos con amplios conocimientos de administración de servicios de alimentos y bebidas, con habilidades técnicas de alta cocina que les permitan desarrollar, bajo estándares de calidad nacional e internacional, actividades de dirección, planeación, producción y servicio en todos los ámbitos de la industria culinaria.

## Perfil de egreso

El egresado del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía presentará el siguiente perfil:

### CONOCIMIENTOS

- Administración y operación de las empresas de servicios de alimentos.
- Organización y ejecución de banquetes y eventos
- Diseño de menú, considerando el tipo de cocina, las características del cliente, aspectos de nutrición y salud.

### HABILIDADES

- Establecer procedimientos de control de operaciones.
- Proyectar nuevos conceptos de restaurantería.
- Organizar y dirigir adecuadamente al personal a su cargo.
- Dominar las técnicas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Emplear los procedimientos contables y financieros para manejar de forma óptima los recursos.

### ACTITUDES

- Búsqueda constante de conocimientos y habilidades nuevas que le permita ampliar su preparación técnica.
- Compromiso social, con sentido ético y humanístico.
- Responsabilidad y compromiso con el cliente.
- Adaptabilidad a los procesos de globalización.



# PLAN DE ESTUDIOS

Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios  
Acuerdo No. 20261303 de  
fecha 23 de Marzo de 2026  
otorgado por la Secretaría de Educación  
Pública.

---

## 1er. Cuatrimestre

Fundamentos culinarios  
Nutrición y salud  
Historia de la gastronomía  
Higiene de alimentos y bebidas  
Administración  
Matemáticas  
Inglés I

## 2do. Cuatrimestre

Fondos, salsas y sopas  
Química orgánica  
Guarniciones  
Bocadillos  
Enología y vitivinicultura  
Inglés II

## 3er. Cuatrimestre

Nutrición dietética  
Química de los alimentos  
Cocina mexicana  
Desayunos y cafetería  
Coctelería  
Inglés III

## 4to. Cuatrimestre

Bromatología  
Cocina oriental  
Panadería  
Administración de establecimientos  
de alimentos y bebidas  
Marco legal de las organizaciones  
Inglés IV

## 5to. Cuatrimestre

Análisis del consumidor  
Conservación de los alimentos  
Cocina española  
Repostería  
Administración de capital humano  
Inglés V

## 6to. Cuatrimestre

Platos y esculturas  
Toxicología de los alimentos I  
Cocina mediterránea  
Carne rojas y blancas  
Contabilidad y costos  
Inglés VI

## 7mo. Cuatrimestre

Toxicología de los alimentos II  
Cocina latinoamericana  
Pescados y mariscos  
Prácticas culinarias  
Costo y manejo de almacenes  
Logística de catering

## 8vo. Cuatrimestre

Ingeniería del menú  
Cocina francesa  
Cocina italiana  
Banquetes y eventos  
Mercadotecnia  
Metodología de la investigación

## 9no. Cuatrimestre

Creatividad y cocina  
Franquicias  
Cocina vegetariana  
Mukimono  
Desarrollo de emprendedores  
Ética profesional

[www.universidadinteramericana.edu.mx](http://www.universidadinteramericana.edu.mx)



@UINoficial



@uinoficial

### Informes e inscripciones:



833 212 6923 / 833 219 3494



833 150 7118



Calle Jesús Elías Piña No. 1101 Poniente, Colonia Volantín,  
Tampico, Tamaulipas.