

#VUELA
ALTO

UNIVERSIDAD
SANTA FE

TRANSFORMA
TU AMOR POR LA
COCCINA
EN UNA CARRERA
EXTRAORDINARIA



ESTUDIA GASTRONOMÍA

8 SEMESTRES

REVOE20122425

LICENCIATURA

#VUELA
ALTO





¿POR QUÉ GASTRONOMÍA ES PARA MÍ?

Si eres un joven con **curiosidad creativa**, ansioso por **emprender proyectos culinarios** y quieres ser formar parte de la **industria gastronómica**, ¡bienvenido a tu destino!

En nuestra **licenciatura de Gastronomía**, nutrimos el espíritu emprendedor, fomentamos tu creatividad y te preparamos para destacar en este apasionante mundo.

¡Únete a nosotros y haz de tus sueños culinarios una realidad!



ESPÍRITU

QUE NOS MOTIVA



“ES POSIBLE EN ESTE
PAÍS ALCANZAR LO QUE
QUEREMOS, SOLO BASTA

**SONAR Y
TRABAJAR”**

PEDRO MARTÍNEZ PRATZ
RECTOR FUNDADOR



¿POR QUÉ **ESTUDIAR EN** UNIVERSIDAD SANTA FE?

En la **Universidad Santa Fe**, te ofrecemos más que una educación culinaria; te brindamos una experiencia integral en la **única Licenciatura en Gastronomía de la ciudad**.

▶▶▶ Nuestro programa, fusiona **tradición culinaria y tendencias gastronómicas**. Prepárate para destacar en la creación de platillos con creatividad, que abarcan desde la cocina mexicana, internacional y regional.



Cocina mexicana



Cocina prehispánica



Cocina tradicional



Cocina Internacional

▶▶▶ Aprende de los mejores. Nuestro cuerpo docente está formado por **chefs líderes en la industria gastronómica**, listos para guiarte hacia la excelencia en cada preparación.

▶▶▶ En nuestro **Laboratorio de Gastronomía** experimenta con técnicas avanzadas e ingredientes de calidad, para descubrir **tu propio estilo culinario**.

▶▶▶ Más allá de la cocina, abordamos, vitivinicultura, enología, maridaje, nutrición, y procesos administrativos y contables. Adquiere conocimientos para **gestionar proyectos** con altos estándares de calidad.





**“ME GUSTARÍA VER A MUCHOS
JÓVENES EGRESADOS DE LA
UNIVERSIDAD SANTA FE
COMO LÍDERES
DE ESTE NUEVO MUNDO...”**

*PEDRO MARTÍNEZ PRATZ
RECTOR FUNDADOR*

¿QUÉ NOS HACE DIFERENTES?

Nuestro Modelo Educativo Universitario

FORMACIÓN PROYECTO DE VIDA

“FORMACIÓN PROYECTO DE VIDA es mucho más que información e instrucción. Es ayudar a que todos los seres humanos sean capaces de crear, innovar y diseñar por sí mismos su futuro. Es decidir sin injerencias externas. Es alcanzar a través de la formación a lo largo de la vida su libertad personal”

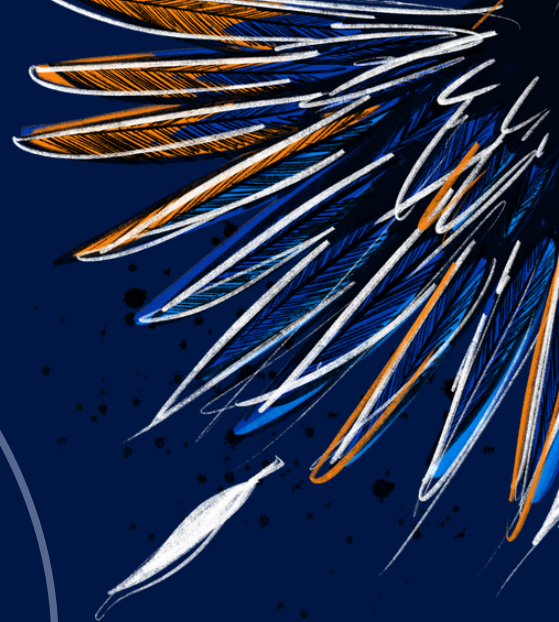
PEDRO MARTÍNEZ PRATZ
RECTOR FUNDADOR

El modelo educativo del Instituto de Educación Superior Santa Fe está centrado en el desarrollo del potencial y capacidades de **cada estudiante**, con una propuesta de **formación integral** acorde a las complejidades del mundo actual que se sostiene en 5 Ejes formativos: **Competencias para el trabajo Futuro**, **Proyecto Dual**, **Proyecto de Vida**, **Tecnología Educativa** y **Ambientes de Aprendizaje**.



5 EJES FORMATIVOS

COMPETENCIAS PARA EL TRABAJO
FUTURO

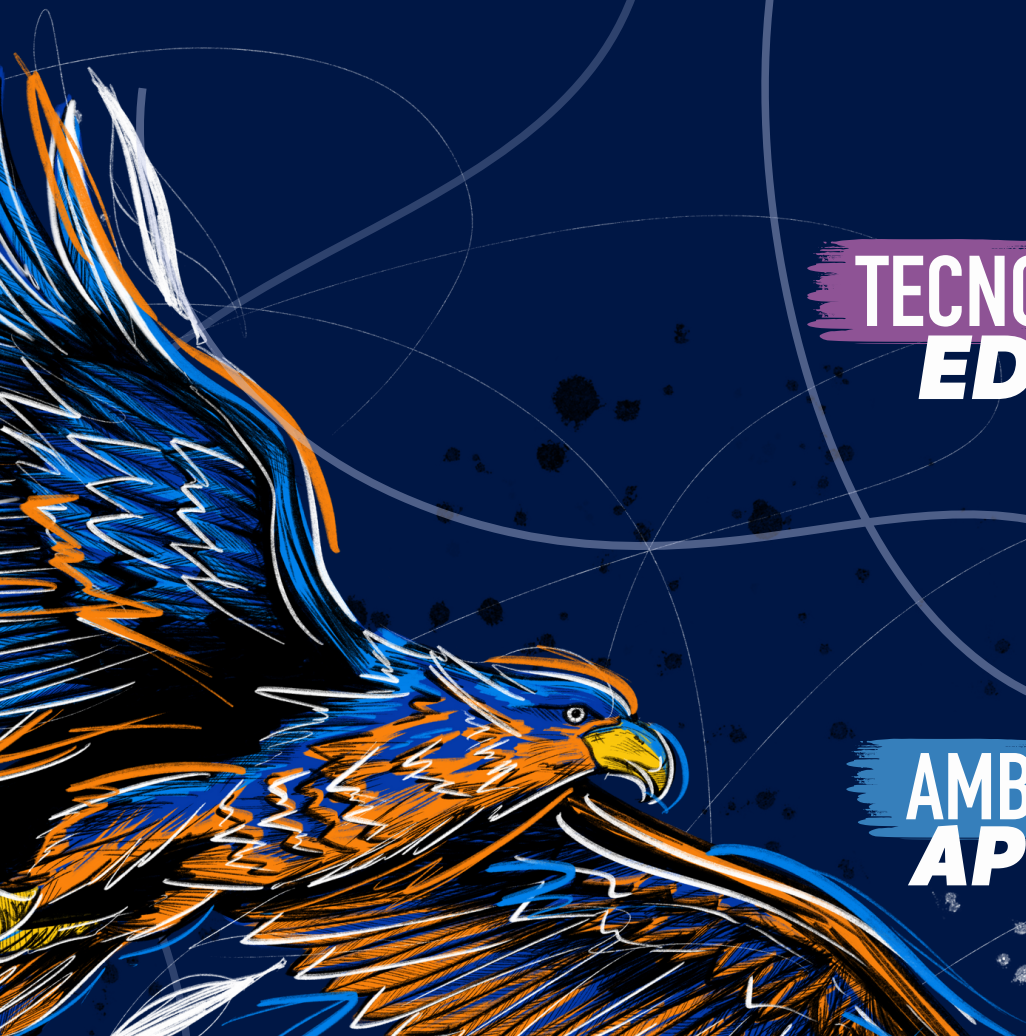


PROYECTO DE
VIDA

PROYECTO
DUAL

TECNOLOGÍA
EDUCATIVA

AMBIENTES DE
APRENDIZAJE



PROYECTO DUAL

TU TRAYECTORIA
PROFESIONAL
COMIENZA AQUÍ

Nuestro Proyecto Dual está diseñado para transformar tu experiencia universitaria, donde cada estudiante es insertado en espacios profesionales desde el primer semestre, aplicando los aprendizajes en entornos reales y acortando la brecha entre teoría y práctica, reflexión y acción.

Colaboramos con organismos entrenadores cuidadosamente seleccionados por la dirección de Formación Santafesina, quienes ofrecen valiosas experiencias que enriquecen tu Curriculum Vitae.

Nuestro modelo va más allá de la teoría. Ofrecemos una formación integral que combina teoría y práctica, preparándote para destacar en el exigente mundo gastronómico.

ALGUNOS DE NUESTROS PARTNERS



VUELA ALTO



COMPETENCIAS AL EGRESAR

En la Universidad Santa Fe, capacitamos profesionales de la gastronomía, dotados de competencias técnicas avanzadas con compromiso sólido y responsabilidad social y ambiental, preparándolos para destacar como Líderes en esta industria. Este proyecto formativo te permitirá:

➤ Demostrar tu dominio en la ejecución de menús especializados, explorando diversas cocinas con propuestas innovadoras y destacando en la creación de experiencias únicas.

Ejercer funciones directivas, administrativas y de gestión en la industria culinaria, garantizando ética profesional, integridad, eficiencia y excelencia operativa. ◀

➤ Diseñar propuestas culinarias vanguardistas y atractivas para atender las necesidades cambiantes de la sociedad actual mediante un proceso de aprendizaje y mejora continua en cada uno de los diversos eventos en que participes.

Emprender proyectos de negocio gastronómico sustentables, tanto a nivel individual como colectivo, aplicando conocimientos en la gestión de proyectos y atributos de liderazgo visionario. ◀

➤ Ejercer tu carrera como un profesional de Alto Valor Agregado, integrando responsabilidad social y ecológica y garantizando una comunicación efectiva con todos involucrados (clientes, proveedores, socios, etc.) en cada aspecto de tu práctica culinaria.

EN PROMEDIO
EL 90%

de nuestros alumnos
obtienen su titulación
en el semestre
siguiente a su egreso.



MODALIDADES DE TITULACIÓN



Excelencia

Tener un promedio de 9.5 a lo largo de todo el programa académico, no haber reprobado una materia en periodo ordinario o recurso la misma.



Tesis

Orientada por un asesor de tesis, que necesariamente tendrá que ser un docente de la Institución.



Ceneval

Se solicita ante una institución con RVOE (Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios) que oriente esta modalidad.



Seminario

Elaboración de un trabajo de investigación documental y científico. Sustentarán un examen recepcional ante un jurado:



Posgrado

Los estudios se podrán realizar en cualquier Institución ya sea pública o privada, con RVOE (Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios), obteniendo como mínimo 45 créditos y calificación mínima de 8.0.

INICIA HOY TU **VUELO**



Contáctanos

WhatsApp de admisiones: 4731174917

Por correo: promocion@usf.com.mx

Por Teléfono: (473) 7345000 ext 120 / 106

Conoce más:

[PLAN DE ESTUDIOS](#) >

[PROCESO DE ADMISIÓN](#) >

Síguenos en nuestras
Redes Sociales:

   @usfgto

 Universidad Santa Fe

 @USFGTO



LAS ÁGUILAS

#VUELAN

ALTO