



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



8 SEMESTRES

RVOE20122425



#VUELA
ALTO

TRANSFORMA TU AMOR POR la cocina EN UNA CARRERA EXTRAORDINARIA



¿POR QUÉ

ES PARA MÍ?

Si eres un joven con curiosidad creativa, ansioso por emprender **proyectos culinarios** y quieres 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!**





#somos



ESPÍRITU

“ES POSIBLE EN ESTE
PAÍS ALCANZAR LO
QUE QUEREMOS,
SOLO BASTA
SOÑAR Y
TRABAJAR”



¿POR QUÉ 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.**



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**



**COMO LÍDERES
DE ESTE NUEVO
MUNDO”**

**PEDRO MARTÍNEZ PRATZ
RECTOR FUNDADOR**

¿QUÉ NOS HACE DIFERENTES?

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.**

“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





COMPETENCIAS PARA EL TRABAJO
FUTURO



PROYECTO
DUAL



PROYECTO DE
VIDA



TECNOLOGÍA
EDUCATIVA



AMBIENTES DE
APRENDIZAJE



PROYECTO DUAL

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.



#VUELA
ALTO



USF | UNIVERSIDAD
SANTA FE

COMPETENCIAS



- XXXX 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:
- XXXX Demostrar tu dominio en la ejecución de menús especializados, explorando diversas cocinas con propuestas innovadoras y destacando en la creación de experiencias únicas.
- XXXX Ejercer funciones directivas, administrativas y de gestión en la industria culinaria, garantizando ética profesional, integridad, eficiencia y excelencia operativa.
- XXXX 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.
- XXXX Emprender proyectos de negocio gastronómico sustentables, tanto a nivel individual como colectivo, aplicando conocimientos en la gestión de proyectos y atributos de liderazgo visionario.
- XXXX 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.



MAPA CURRICULAR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

1ro	Historia y Cultura Gastronómica I	Administración de la Industria gastronómica	Taller de Técnicas Culinarias	Ciencia de los Alimentos	Protocolo y Etiqueta en la mesa	Expresión Artística y plástica	Proyecto de Vida I	
2do	Historia y Cultura Gastronómica II	Contabilidad en la Industria gastronómica	Taller de Conservación de alimentos	Manipulación de los alimentos	Vitivinicultura y Enología	Activación Física	Proyecto de Vida II	
3ro	Alimentación y Nutrición	Taller de Repostería	Taller de Servicio	Gestión de Compras y Almacén	Informática aplicada a la industria gastronómica	Activación Física	Proyecto de Vida III	Tópicos Inglés I
4to	Recursos Humanos	Taller de Pastelería	Taller de Cocina Mexicana	Legislación turística y de la industria de AyB	Costos y presupuestos de AyB	Calidad	Proyecto de Vida IV	Tópicos Inglés II
5to	Turismo gastronómico, Sustentabilidad y Patrimonio Cultural	Taller de Panadería	Taller de Cocina Prehispánica	Técnicas de tallado de Frutas y Verduras	Equipo e instalaciones gastronómicas	Proyecto de Vida V	Tópicos Francés I	
6to	Mercadotecnia	Taller de Cocina Sudamericana	Taller de Cocina Regional	Taller de Montaje y Decoración de Alimentos	Planeación y Evaluación de proyectos gastronómicos	Ingeniería del menú	Proyecto de Vida IV	Tópicos Francés II
7mo	Investigación Gastronómica	Taller de Cocina Europea	Taller de Cocina Saludable	Taller de Producción de alimentos a gran escala	Taller de Cocina fría	Organización de eventos	Proyecto de Vida VII	
8vo	Seminario de titulación	Taller de Cocina Mediterránea	Taller de Cocina Oriental	Taller de Nuevas tendencias culinarias	Taller Charcutería y Embutidos	Estilismo y Fotografía	Proyecto de Vida VIII	



EI

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

MODALIDADES



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.



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



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



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



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.





UNIVERSIDAD
SANTA FE