INSTITUTO BARSTOW



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



DURACIÓN: 3 AÑOS

INICIO DE CLASES:

ENERO, MAYO Y SEPTIEMBRE

PREFIL DE INGRESO

El perfil de ingreso de un candidato para la Licenciatura en Gastronomía debe reunir una combinación de habilidades, actitudes e intereses que le permitan aprovechar al máximo su formación académica y desarrollar una carrera exitosa en el ámbito culinario, para enfrentar los desafíos y aprovechar al máximo las oportunidades que ofrece el programa, sobre todo la pasión por la cocina, creatividad e innovación y actitud de servicio.



PREFIL DE EGRESO

El egresado de la Licenciatura en Gastronomía es un profesional competente, creativo y versátil, preparado para destacar en el dinámico mundo de la gastronomía. Su formación integral le permite desempeñarse en diversos ámbitos del sector culinario con un alto grado de excelencia y profesionalismo.

Está capacitado para desempeñarse en una variedad de roles dentro de la industria gastronómica, además, cuenta con la formación necesaria para continuar su desarrollo académico y profesional, contribuyendo al crecimiento y la innovación del sector culinario.



Nuestros egresados logran:

Dominio técnico y creativo

Ser bilingües

Gestión y administración Culinaria

Excelencia en servicio y atención al cliente

Conocimientos en nutrición y sostenibilidad

Capacidades de innovación y emprendimiento

Habilidades de comunicación y colaboración

Competencias tecnológicas

Adaptabilidad y resiliencia

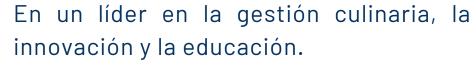


Compromiso ético y profesional

Respeto por la cultura y tradiciones culinarias y la diversidad

¿QUÉ HACE UN LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS TURÍSTICOS?

Un licenciado en Gastronomía es un profesional altamente capacitado que maneja, dirige y opera cualquier negocio gastronómico con conocimientos administrativos, financieros, contables, del marco legal y por supuesto en el arte y la ciencia de la preparación de alimentos y bebidas. Su formación integral abarca desde la creación de platillos exquisitos y vistosos hasta la gestión de operaciones culinarias complejas.





¿QUÉ APRENDERÁS?

En Instituto Barstow de México, los alumnos participan en un programa integral que combina teoría y práctica para formar profesionales en el arte culinario. Aprenden fundamentos de cocina profesional, técnicas culinarias, manejo de utensilios, higiene y seguridad alimentaria, cocina internacional y nacional, repostería y panadería. Además, estudian los componentes físicos, químicos y nutricionales de los alimentos, técnicas de conservación y envasado, elaboración de menús balanceados y dietas especiales, gestión de servicios de alimentos y bebidas, control de costos e inventarios, planificación de eventos y banquetes, innovación culinaria, técnicas modernas y tendencias gastronómicas actuales, enología y mixología, así como el marco legal para empresas gastronómicas y legislación de marcas y patentes entre muchas cosas más.

TU CAMPO LABORAL

El egresado podrá desarrollar su actividad profesional en:

- Restaurantes y hoteles, chef ejecutivo, sous chef, y chef de partida gerente de alimentos y bebidas, coordinador de banquetes y eventos especiales y consultor culinario para la creación y renovación de menús.
- Repostería y panadería, chef pastelero en hoteles, restaurantes y pastelerías, emprendedor en negocios de repostería y panadería artesanal.
- Industria de servicios de alimentos, planificador y coordinador de servicios de catering, supervisor de comedores industriales y corporativos.
- Educación y capacitación como instructor en escuelas de gastronomía y academias culinarias.
- Consultoría y desarrollo de productos alimentarios
- Empresas de alimentación y bebidas, Gerente de calidad y desarrollo de productos, asesor en marketing y promoción de productos alimentarios.
- Enología y Mixología
- Emprendimiento, propietario de restaurantes, cafeterías, y food trucks, fundador de servicios de catering y banquetes, desarrollador de marcas y productos gastronómicos propios.
- Medios de Comunicación, creador de contenido culinario para televisión, radio, y plataformas digitales, crítico gastronómico y escritor para revistas y blogs especializados.
- Investigación y desarrollo en tendencias y nuevas técnicas culinarias.

