Universidad Tecnológica Latinoamericana en Línea

Carrera en

Gastronomía Sustentable y Cultura Alimentaria

Impulsa proyectos gastronómicos que integren tradición, innovación y responsabilidad ambiental. Con esta carrera, estarás preparado para gestionar negocios culinarios con una visión sustentable y proyección cultural.

Lo que aprenderás

Gestión gastronómica

Administra negocios de alimentos y hospitalidad con fundamentos financieros, operativos y estratégicos que fortalezcan su rentabilidad y permanencia.

Sustentabilidad alimentaria

Incorpora prácticas responsables en la cadena de valor gastronómica, aplicando principios de ecología, economía circular y desarrollo sustentable.

Marketing gastronómico

Desarrolla conceptos gastronómicos diferenciados y diseña estrategias de comunicación y posicionamiento apoyadas en herramientas digitales.

Patrimonio y cultura alimentaria

Valora, documenta y proyecta la identidad alimentaria como activo cultural, integrando saberes tradicionales y tendencias globales.

Elige en qué modalidad estudiar

En línea

Estudia 100% en línea, con total flexibilidad para organizar tu tiempo y estudiar desde cualquier lugar

Iniciar ahora →

Duración:

Completa: **48 meses**

Intensivo: **36 meses**

Plan de estudios: **40 asignaturas** y **7 talleres** co-curriculares

Perfil de ingreso

Si alguno de estos intereses o habilidades conecta contigo, esta carrera puede ser una gran opción para ti:

- **Te interesa comprender** cómo la gastronomía refleja culturas, tradiciones y procesos sociales.
- **Te motiva explorar** modelos de producción de alimentos que minimicen el impacto ambiental.
- **Tienes interés** en innovar en el mundo gastronómico, respetando el medio ambiente.
- **Buscas desarrollar** habilidades para gestionar proyectos gastronómicos y crear experiencias memorables.

Validez Académica

RVOE
EDUCACIÓN SUPERIOR
SEP

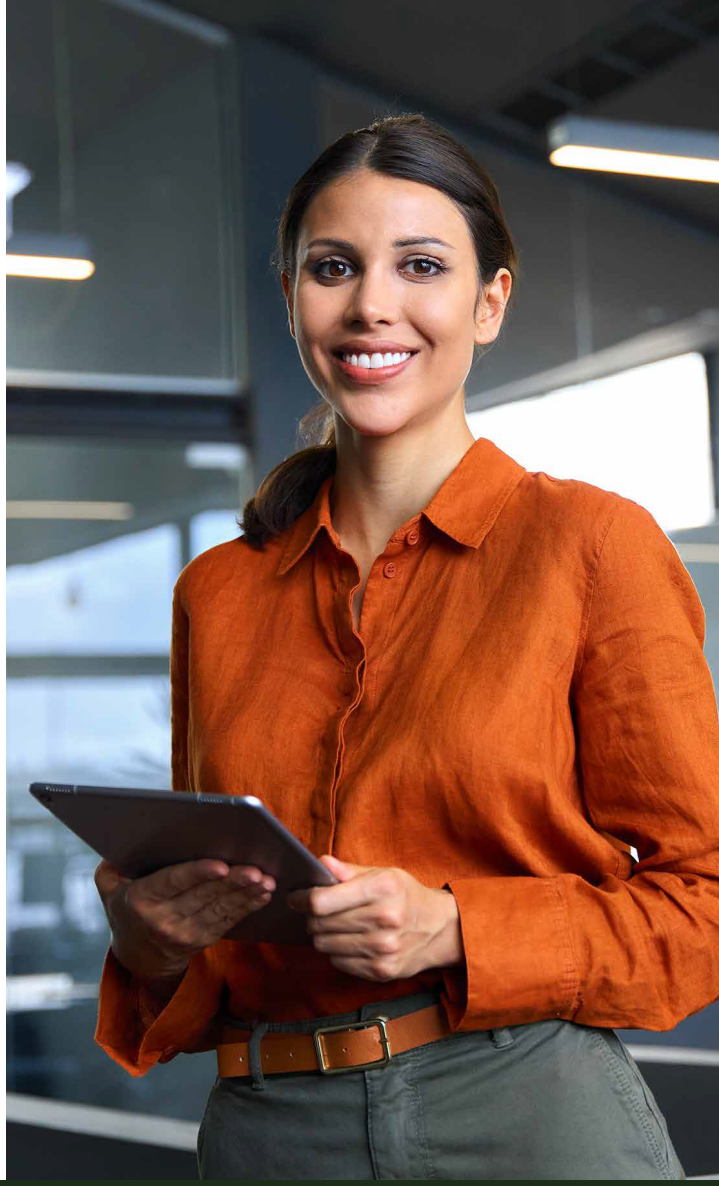
Título Oficial en México*

Licenciatura en Gastronomía Sustentable y Cultura Alimentaria con número de acuerdo de **RVOE 20261597** de fecha 17 de abril de 2026, modalidad No escolarizada, emitido por la Dirección de Instituciones Particulares de Educación Superior, adscrito a la Secretaría de Educación Pública. Este plan de estudios se encuentra incorporado al Sistema Educativo Nacional.

**Título emitido en México. El reconocimiento de tus estudios o ejercicio profesional podría requerir pasos adicionales.*

Perfil de egreso

- Administrarás proyectos gastronómicos sostenibles, optimizando recursos y mejorando la calidad.
- Diseñarás propuestas gastronómicas que integren cultura, sostenibilidad y creatividad.
- Implementarás estrategias de marketing para posicionar marcas gastronómicas y atraer clientes.
- Promoverás la gastronomía responsable, valorando el patrimonio cultural y local.



Dónde podrás trabajar

Dirección de restaurantes
Lidera operaciones gastronómicas incorporando estándares de calidad, responsabilidad ambiental y eficiencia operativa.

Innovación y tendencias culinarias
Evaluar tendencias de consumo y cambios en el mercado gastronómico global.

Gerencia de alimentos y bebidas
Supervisa áreas de cocina, servicio y abastecimiento garantizando rentabilidad, calidad y eficiencia.

Turismo gastronómico
Diseña experiencias culinarias que articulen cultura, territorio y oferta turística con enfoque sostenible.

Asignaturas*

1° cuatrimestre

- Introducción al estudio del turismo
- Geografía y patrimonio cultural y nacional
- Estructura de establecimientos de hospedaje

2° cuatrimestre

- Cultura e interculturalidad
- Higiene de alimentos y bebidas
- Geografía y patrimonio cultural internacional
- Estructura y operación de establecimientos de alimentos y bebidas

3° cuatrimestre

- Ecología
- Estructura y operación de servicios de viajes
- Legislación turística
- Operación de establecimientos de hospedaje
- Desarrollo sustentable

4° cuatrimestre

- Contabilidad y finanzas aplicadas a la hospitalidad y gastronomía
- Mercadotecnia de servicios turísticos y gastronómicos
- Gestión de la calidad en la hospitalidad y gastronomía
- Sustentabilidad y responsabilidad social en la gastronomía y el turismo
- Ventas y administración de ventas
- Administración de negocios gastronómicos y turísticos

5° cuatrimestre

- Publicidad y comunicación gastronómica
- Gestión del talento humano en gastronomía y hospitalidad
- Innovación y desarrollo de conceptos gastronómicos
- Administración de empresas de servicios
- Control estadístico de procesos y servicios
- Responsabilidad Social Corporativa

6° cuatrimestre

- Liderazgo, emprendimiento e innovación
- Gestión de negocios gastronómicos
- Gastronomía regional y patrimonio alimentario
- Turismo gastronómico sustentable
- Métodos y técnicas para la administración de proyectos
- Taller de coaching ontológico

7° cuatrimestre

- Difusión del patrimonio gastronómico y cultural
- Gestión sustentable de alimentos y recursos gastronómicos
- Optativa I
- Innovación en cultura alimentaria y tendencias globales
- Taller de programación neurolingüística
- Taller de coaching grupal

8° cuatrimestre

- Alta dirección
- Optativa II
- Optativa III
- Diagnóstico y consultoría de negocios
- Taller de inteligencia emocional
- Taller de empleabilidad

9° cuatrimestre

- Tecnologías digitales aplicadas a la gastronomía y cultura alimentaria
- Optativa IV
- Optativa V
- Taller de impacto social
- Taller de competencia digital

Optativas**

- Inteligencia artificial aplicada a la gestión gastronómica y alimentaria
- Analítica de datos para la toma de decisiones en gastronomía y hospitalidad
- Modelos de franquicias y expansión internacional en gastronomía
- Innovación en experiencias gastronómicas
- Gestión financiera para negocios gastronómicos
- Modelos de negocio alimentarios
- Logística verde y economía circular en la cadena alimentaria
- Mercadotecnia digital y comunicación estratégica en gastronomía
- Gestión de la innovación culinaria y alimentos funcionales
- Tendencias en cultura alimentaria y consumo responsable

Créditos totales: 300

*La información presentada corresponde a la jornada intensiva. En caso de elegir otra opción, la distribución y el orden de las asignaturas pueden variar.

**El estudiante deberá elegir 5 materias optativas entre las 10 disponibles. La elección será definitiva y no se podrá modificar posteriormente.

Elige una licenciatura

Aprendizaje basado en competencias
Desarrolla habilidades reales que el mundo profesional demanda con nuestro modelo educativo.

Acompanamiento personalizado
Recibe guía y orientación del equipo de Éxito Estudiantil, quienes te acompañarán en tus estudios en línea en todo momento.

Sesiones de formacion y actualizacion
Accede a sesiones de impacto, encuentros con empresas y mentorías para fortalecer tu aprendizaje y crecimiento profesional.

Insignias digitales
Acredita tus habilidades para compartirlas en plataformas digitales y demostrar lo que sabes.

Mentorias y formacion profesional
Recibe entrenamiento de coaches en emprendimiento, soft skills y otras temáticas, y más herramientas para impulsar tu carrera hasta tu máximo potencial.

Arma la mejor experiencia para ti

Complementa tu formación con certificados, cursos de idiomas y bootcamps de la mano de nuestros asesores académicos y crea la mejor experiencia educativa para ti.

Calidad académica garantizada

RVOE | SEP

Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios de todos nuestros programas.

WHED | UNESCO

Registro en la Base de Datos Mundial de Educación Superior (WHED) de la UNESCO. Código IAU-028725.

FIMPES

Acreditación Institucional por la Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior (FIMPES).

CIEES

Acreditación institucional por parte de los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES).

ASIC

Acreditación Institucional como “Premier Institution” por Accreditation Service for International Colleges (ASIC) de Reino Unido.

QS STARS

Calificación máxima de cinco estrellas en el Rating QS de “Aprendizaje en línea”.

AMECYD | CALED CREAD | AIESAD

Miembro de asociaciones internacionales que avalan la calidad de nuestra educación superior.

¿Por qué Universidad Tecnológica Latinoamericana en Línea?

Aprendizaje para el mercado laboral

Fortalece tu formación con mentorías enfocadas en tu empleabilidad, acceso a bolsa de empleo y conocimientos prácticos que te preparan para lo que las empresas necesitan.

Conexión con más compañeros como tú

Interactúa con estudiantes de diferentes países en actividades presenciales y virtuales para compartir ideas y ampliar tu red personal y profesional.

Siempre estarás acompañado

Recibe el seguimiento que necesitas en cada etapa de tus estudios, con tutores, profesores y asesores virtuales que te acercan a tus metas.

Estudios que se adaptan a ti

Avanza a tu ritmo, con planes diseñados para cada momento de tu vida, a costos accesibles y sin descuidar tu familia y trabajo.

Calidad educativa y validez oficial

Accede a programas en línea con reconocimiento oficial mexicano y acreditados por instituciones nacionales e internacionales que garantizan su calidad académica.

Educación de talla internacional

Prepárate con contenidos y certificados globales y una comunidad de diferentes países para crecer sin fronteras.

Universidad Tecnológica Latinoamericana en Línea

Vamos un paso adelante

Modalidad en línea

01 510 2125 | peru@utlenlinea.com

Habla con un asesor

¡Inscríbete hoy!

utlenlinea.com