

Utel
UNIVERSIDAD

Licenciatura en

# Gastronomía Sustentable y Cultura Alimentaria

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

# Lo que aprenderás

**Gestión gastronómica**

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

**Sustentabilidad alimentaria**

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

**Marketing gastronómico**

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

**Patrimonio y cultura alimentaria**

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

# Elegí en qué modalidad estudiar

**En línea**

Estudiá 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 con vos, esta licenciatura puede ser una gran opción:

- **Te motiva explorar** modelos de producción de alimentos que minimicen el impacto ambiental.
- **Tenés interés** en innovar en el mundo gastronómico, respetando el medio ambiente.
- **Buscás desarrollar** habilidades para gestionar proyectos gastronómicos y crear experiencias memorables.



# Validez Académica

RVOE
EDUCACIÓN SUPERIOR
SEP

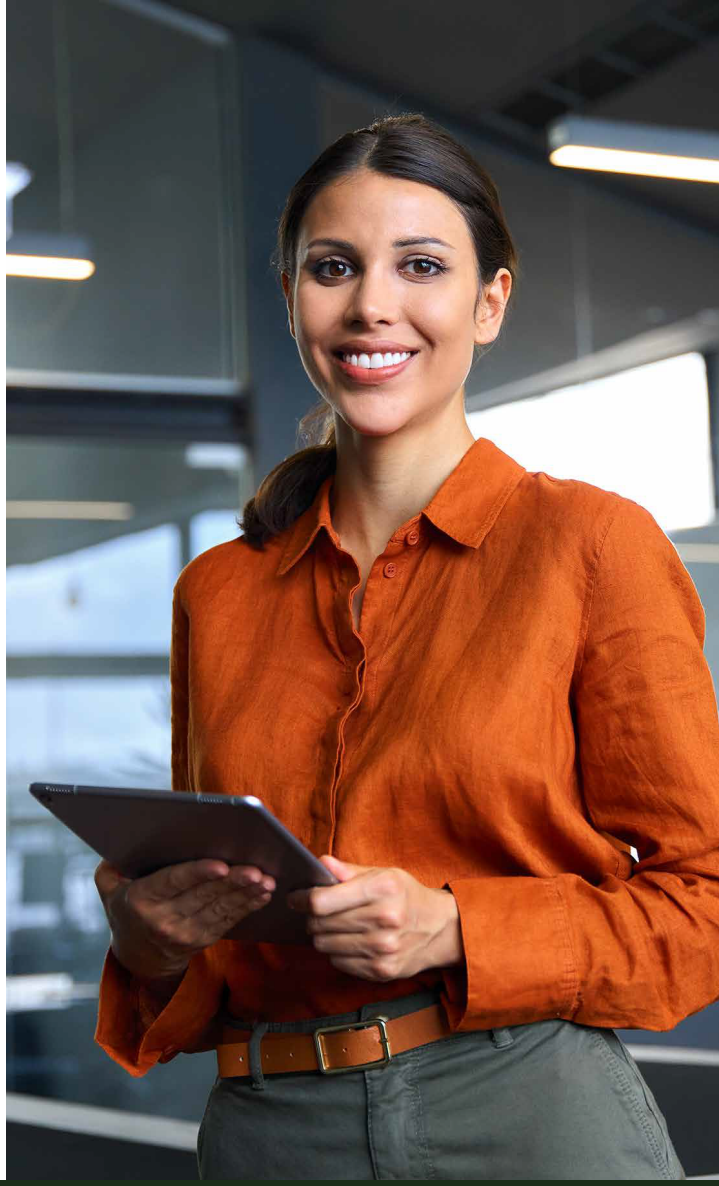
**Título Oficial en México***

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.

**Al ser un título mexicano, la equivalencia académica se evalúa según los requisitos de la autoridad educativa de cada país y la gestiona el interesado.*

# 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**
Liderá operaciones gastronómicas incorporando estándares de calidad, responsabilidad ambiental y eficiencia operativa.

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

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

**Turismo gastronómico**
Diseñá 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.



# Elegí una licenciatura

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

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

**Sesiones de formación y actualización**
Accedé a sesiones de impacto, encuentros con empresas y mentorías para fortalecer tu aprendizaje y c+ecimiento profesional.

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

**Mentorías y formación profesional**
Recibí entrenamiento de coaches en emprendimiento, soft skills y otras temáticas, y más herramientas para impulsar tu licenciatura hasta tu máximo potencial.

## Armá la mejor experiencia para vos

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

## 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 Utel?

**Aprendizaje para el mercado laboral**

Fortalecé 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 vos**

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

**Siempre estarás acompañado**

Recibí 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 vos**

Avanzá 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**

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

**Educación de talla internacional**

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

Utel UNIVERSIDAD

## Vamos un paso adelante

**Modalidad en línea**

113 989 3586 | argentina@utel.mx

Habla con un asesor



## ¡Inscribite hoy!

**utel.edu.mx/argentina**