



UNIVERSIDAD
UNIMAAT
ONLINE

 unimaat.online



CLAVE DEL CENTRO DE TRABAJO
23PSU0061K



Nuestro objetivo es brindarte las herramientas adecuadas para desarrollar al máximo tus capacidades. Una educación de vanguardia que se adaptan a tus necesidades.

En **UNIMAAT ONLINE** contamos con docentes altamente capacitados, talleres virtuales, webinars y pláticas con personal especializado que te preparan de manera adecuada para el mundo profesional. Además, puedes elegir donde realizar tu servicio social y estadías profesionales.

Mejoramos constantemente para ofrecerte una educación integral y moderna en un ambiente adecuado. Creamos un espacio de conexión directa entre universidad y alumno, en alianza con Google for education. Todos los días damos lo mejor de nosotros para hacer que tu paso por UNIMAAT ONLINE sea el que te motive y enseñe cómo desarrollar tus talentos al máximo.

Abre las puertas de tu futuro, conoce personas nuevas y disfruta al máximo de tu carrera. **¡Queremos verte triunfar!**

¿QUIENES SOMOS?

UNIMAAT ONLINE es la entidad académica del Grupo Educativo México que administra la **MODALIDAD BLENDED VIRTUAL** en su oferta educativa para nivel Superior y Posgrado.

Grupo Educativo México se encuentra conformado por la Universidad San Marcos, Universidad Tacaná (ambos en Tapachula, Chiapas), Universidad Pedagógica del Caribe y por supuesto la Universidad UNIMAAT de Cancún.

Se cuenta con más de 25 años de experiencia en la educación y más de 30 mil egresados.





UNIVERSIDAD
UNIMAAT
ONLINE

MISIÓN

UNIMAAT, es una institución que brinda educación de calidad con la misión de crear líderes profesionales competentes con las capacidades de contribuir con conocimientos de vanguardia que la sociedad actual requiere, contando con un sistema laboral-académico que permite la formación integral de nuestros alumnos con el apoyo y administración dentro del marco de gestión en la innovaciones de la tecnología, la información y la comunicación, eliminando barreras físicas, horarios y fronteras; ofreciendo soluciones abiertas e innovadoras con la pedagogía aplicada y la experiencia de los recursos humanos.

VISIÓN

Como universidad vanguardista buscamos la excelencia en la formación académica, tecnológica y de entornos virtuales con servicios de calidad, que favorecen la formación de nuestros educandos que los prepara para ser altamente competitivos e insertarlos al mercado laboral. Asimismo, posicionarnos como líderes en formación virtual colaborando de manera efectiva con el desarrollo de la sociedad actual.

REQUISITOS DE INGRESO

- Acta de **Nacimiento**
- Certificado de **Bachillerato**
- **CURP**
- Pago de **Inscripción Cuatrimestral**
- Llenar **Formulario de Inscripción**



La modalidad **ONLINE** a través de la plataforma que empleamos es capaz de obtener:

- Educación integral, siendo el estudiante centro del aprendizaje.
- Educación dirigida, valorando lo afectivo y cognitivo.
- Protagonismo del estudiante, bajo la efectiva guía del docente.
- Retos en los contenidos científicos, produciendo individuos capaces de auto instruirse en otros conocimientos para buscar la eficiencia.
- Educación que satisfaga las necesidades por motivación intrínseca del estudiante.
- Educación para la vida, para que construyan sus proyectos personales.

Así mismo se fundamenta en los procedimientos que forman al estudiante según las siguientes dimensiones:

Contexto:

Coherente con la realidad social.

Experiencia:

Pertinencia educativa y pedagógica institucional.

Reflexión:

La experiencia y la fundamentación pedagógica.

Acción:

Fundamento al saber hacer.



MODELO **SHERPA** DIGITAL

Para la Universidad los Sherpas serán reconocidos como:
“las personas encargadas de conducir a nuestros alumnos de manera personalizada durante todo su camino en su carrera profesional hasta la cima”.

Estos guías serán la conexión de los alumnos con todos los procesos de la Universidad por que...

“Lo importante no es **cuánto tiempo dedique el alumno a su preparación profesional**, sino como lo administre y nosotros estamos para apoyarlo personalmente”

Niveles Sherpa:



Sherpa
Porteador

Rector, Vicerrector, Dirección
y Coordinación.



Sherpa
de Cordada

Alumno



Sherpa
Guía

Persona encargada de
conducir, orientar, dirigir
y aconsejar.



Sherpa
Expedicionario

Docente titular.





UNIVERSIDAD
UNIMAAT
ONLINE

LICENCIATURA EN **GASTRONOMÍA**

RVOE: 201976LGN



unimaat.online

Modalidad
online

FIN DE APRENDIZAJE

Formar profesionales con conocimientos, habilidades, actitudes y valores para responder a las nuevas demandas del desarrollo económico y social desde donde puedan construir tendencias innovadoras en las artes culinarias, promover y difundir la gastronomía regional, su historia, su evolución, incorporándose al mercado laboral con ventaja competitiva, siendo representantes dignos de la gastronomía internacional preservando nuestra herencia culinaria como un signo de identidad, y de valor agregado por lo nuestro.





PERFIL DE INGRESO

El aspirante a ingresar a la Licenciatura en Gastronomía deberá poseer los siguientes rasgos:

- Gusto por el trabajo individual y en equipo.
- Alto sentido de la responsabilidad.
- Vocación y servicio.
- Creatividad y aptitud para la innovación.
- Facilidad para aprender idiomas.
- Conocimientos de cultura general.
- Conocimientos de cocina.
- Conocimientos Matemáticos.
- Uso básico del equipo de cocina.





PERFIL DE EGRESO

El perfil profesional y las opciones laborales permitirán al egresado de la Licenciatura en Gastronomía ser capaz de:

- Dar soporte técnico a proyectos programas de actividades relacionadas con la empresa del sector gastronómico.
- Capacidad para emprender su propio negocio, que le permita aplicar los conocimientos adquiridos, en la generación de empleo que contribuyan al desarrollo del sector gastronómico.
- Aplicar las técnicas culinarias en la preparación de la cocina nacional e internacional.
- Diseño de menús balanceados.
- Capacidad para diseñar y evaluar productos y servicios gastronómicos.
- Con habilidad para poder desempeñarse con las competencias necesarias que su campo de trabajo le demanden.
- Con capacidad para gestionar, dirigir todo tipo de cocina y empresa del sector gastronómico.





LICENCIATURA EN **GASTRONOMÍA**

MODALIDAD ONLINE

RVOE: 201976LGN

Primer Cuatrimestre

- Habilidades del pensamiento
- Taller de lectura y redacción
- Metodología de la investigación
- Introducción a la gastronomía
- Historia de la gastronomía
- Cultura gastronómica nacional

Segundo Cuatrimestre

- Materias primas i (vegetales)
- Técnicas de manejo de cuchillos
- Bases de nutrición
- Administración de alimentos y bebidas
- Material y equipo culinario
- Química y conservación de los alimentos

Tercer Cuatrimestre

- Materias primas ii (animales)
- Inglés i
- Patrimonio y geografía gastronómico nacional
- Nutrición
- Laboratorio de prácticas auxiliar de cocina
- Laboratorio de cocina fría

Cuarto Cuatrimestre

- Inglés ii
- Panadería
- Patrimonio y geografía gastronómico internacional
- Contabilidad aplicada a la gastronomía
- Higiene, sanidad y seguridad
- Cocina de la región

Quinto Cuatrimestre

- Inglés iii
- Bases de repostería
- Calidad en el servicio
- Contabilidad de costos e inventarios de almacén
- Administración de recursos humanos
- Cocina mexicana

Sexto Cuatrimestre

- Cocina española
- Repostería y pastelería
- Servicio y producción de banquetes
- Mercadotecnia
- Técnicas de conservación
- Francés

Séptimo Cuatrimestre

- Francés ii
- Producción de quesos, jamones y embutidos
- Etiqueta y protocolo
- Dirección de empresas de gastronomía
- Laboratorio de prácticas sous chef
- Cocina francesa

Octavo Cuatrimestre

- Seminario de titulación i
- Francés iii
- Planeación de proyectos i
- Enología
- Cocina italiana
- Coctelería

Noveno Cuatrimestre

- Seminario de titulación ii
- Planeación de proyectos ii
- Informática aplicada a empresas gastronómicas
- Cocina oriental
- Arte muki-mono
- Laboratorio de prácticas aplicadas al proyecto



MODELO
SHERPA
DIGITAL



REQUISITOS DE INGRESO

- Acta de **Nacimiento**
- Certificado de **Bachillerato**
- **CURP**
- Pago de **Inscripción Cuatrimestral**
- Llenar **Formulario de Inscripción**

Estudia de manera Online



unimaat.online

Aprendizaje **Personalizado**

 unimaatonline