

LICENCIATURA EN

**GASTRONOMÍA**





# LICENCIATURA EN

# GASTRONOMÍA



## Perfil de ingreso

El aspirante a la Licenciatura en Gastronomía debe **mostrar un profundo interés por la cocina y la cultura alimentaria**, así como **contar con habilidades analíticas y nociones básicas de matemáticas, física y química**. Se valoran la **creatividad para resolver problemas**, el **trabajo en equipo**, la **responsabilidad ética** y la **disposición para liderar y colaborar en entornos dinámicos propios del ámbito gastronómico**.



## Plan de estudios

Incluye **ciencias básicas, técnicas culinarias, diseño y planificación de menús, normatividad de higiene y seguridad, desarrollo de productos gastronómicos, prácticas profesionales y estadías en empresas del sector**.



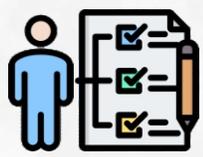
## Competencias profesionales

**Comunicación en inglés (A2-B1) y francés (A1)**, resolución de problemas culinarios, **liderazgo, innovación en servicios gastronómicos, gestión de costos**, y uso de herramientas digitales para la industria alimentaria.



## Ámbitos de trabajo

- **Sector privado:** Restaurantes, cadenas de alimentos, empresas de catering, producción de alimentos y bebidas.
- **Sector público:** Instituciones relacionadas con gastronomía, turismo y desarrollo cultural.
- **ONG y desarrollo gastronómico:** Innovación en productos y procesos culinarios con impacto social y sostenible.
- **Docencia e investigación:** Escuelas de gastronomía, universidades y centros de investigación culinaria.



## Competencias al egresar

- **Habilidades científicas, técnicas y transversales para liderar proyectos gastronómicos.**
- **Dominio de normativas de higiene y seguridad, gestión de costos, diseño de menús y calidad culinaria.**
- **Capacidad para planificar, diseñar y desarrollar servicios gastronómicos sostenibles, respetando tradiciones y fomentando la innovación culinaria.**



# PLAN DE ESTUDIOS

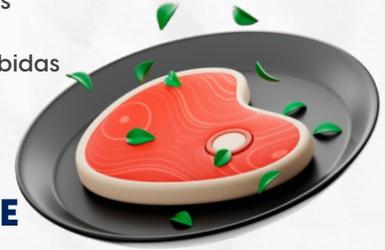
## 1er CUATRIMESTRE

- Inglés I
- Desarrollo Humano y Valores
- Introducción a la Gastronomía
- Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía
- Seguridad e Higiene en los Alimentos
- Bases Culinarias I
- Comunicación y Habilidades Digitales



## 2do CUATRIMESTRE

- Inglés II
- Habilidades Socioemocionales y Manejo de Conflictos
- Estandarización de Platos
- Fundamentos de Nutrición
- Servicio de Alimentos y Bebidas
- Bases Culinarias II
- Panadería



## 3ro CUATRIMESTRE

- Inglés III
- Desarrollo del Pensamiento y Toma de Decisiones
- Costos y Presupuestos
- Operación de Bar
- Pastelería
- Bases Culinarias III
- Proyecto Integrador I



## 4to CUATRIMESTRE

- Inglés IV
- Ética Profesional
- Francés I
- Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos
- Administración de Alimentos y Bebidas
- Fundamentos de Vitivinicultura
- Repostería



## 6to CUATRIMESTRE

- Estadía

## 7mo CUATRIMESTRE

- Inglés VI
- Habilidades Gerenciales
- Contabilidad
- Administración de Procesos Gastronómicos
- Patrimonio Gastronómico de México
- Cocina Asiática
- Cocina Mexicana I



## 5to CUATRIMESTRE

- Inglés V
- Liderazgo de Equipos de Alto Desempeño
- Francés II
- Metodología de la Investigación Aplicada a la Gastronomía
- Logística de Eventos
- Conformación de Menús
- Proyecto Integrador II

## 8vo CUATRIMESTRE

- Inglés VII
- Planeación y Administración del Trabajo
- Análisis e Interpretación Financiera
- Bebidas Destiladas Mexicanas
- Ingeniería de Menú
- Cocina Europea
- Cocina Mexicana II

## 9no CUATRIMESTRE

- Inglés VIII
- Desarrollo de Negocios Gastronómicos
- Gestión de la Calidad en Procesos Gastronómicos
- Mixología
- Cocina Contemporánea
- Optativa
- Proyecto Integrador III



## 10mo CUATRIMESTRE

- Estadía

