



# LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

## PERFIL DE EGRESO:

- Dirigir y orientar la investigación del patrimonio gastronómico universal.
- Aplicar métodos y técnicas culinarias vanguardistas.
- Desarrollar habilidades directivas, cultura del vino y nutrición.
- Diseñar y organizar servicio de catering y logística de eventos a gran escala.
- Desarrollar conceptos gastronómicos y planes de negocio de alimentos y bebidas.



# PLAN DE ESTUDIOS



## PRIMER CUATRIMESTRE

- Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía
- Informática
- Seguridad e Higiene en Alimentos
- Introducción a la Gastronomía
- Bases Culinarias
- Inglés I
- Expresión Oral y Escrita I
- Formación Sociocultural I

## SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Estadística Aplicada a la Gastronomía
- Fundamentos de Nutrición
- Servicios de Alimentos y Bebidas
- Métodos y Técnicas Culinarias
- Panadería
- Inglés II
- Formación Sociocultural

## TERCER CUATRIMESTRE

- Costos y Presupuestos
- Operación de Bar
- Estandarización de Platos
- Gestión de Compras y Almacén
- Pastelería
- Inglés III
- Formación Sociocultural III

## CUARTO CUATRIMESTRE

- Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos
- Fundamentos de Vitivinicultura
- Administración de Alimentos y Bebidas
- Repostería
- Integradora I
- Inglés IV
- Francés I
- Formación Sociocultural IV

## QUINTO CUATRIMESTRE

- Métodos y Técnicas de Investigación Aplicadas a la Gastronomía
- Evaluación de Servicios Gastronómicos
- Conformación de Menús
- Logística de Eventos
- Integradora II
- Inglés V
- Francés II
- Expresión Oral y Escrita II

## SEXTO CUATRIMESTRE

- Estadía en el Sector Productivo

## LICENCIATURA

## SÉPTIMO CUATRIMESTRE

- Cocina Mexicana I
- Patrimonio Culinario de México
- Administración de Procesos Gastronómicos
- Bebidas Destiladas Mexicanas
- Inglés VI
- Administración del Tiempo

## OCTAVO CUATRIMESTRE

- Cocina Mexicana II
- Cocina Europea
- Ingeniería de Menú
- Inglés VII
- Planeación y Organización del Trabajo

## NOVENO CUATRIMESTRE

- Contabilidad
- Cocina Asiática
- Conceptos Gastronómicos
- Mixología
- Inglés VIII
- Dirección de Equipo de Alto Rendimiento

## DÉCIMO CUATRIMESTRE

- Análisis e Interpretación Financiera
- Cocina Contemporánea
- Gestión de la Calidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas
- Desarrollo de Negocios Gastronómicos
- Integradora
- Inglés IX
- Negociación Empresarial

## ONCEAVO CUATRIMESTRE

- Estadía en el Sector Productivo

