

Objetivo del programa

Desarrollar profesionales de la Licenciatura en Gastronomía con conocimientos, habilidades, actitudes y valores para interactuar en la industria gastronómica a través de la investigación, apreciación de la cultura, conocimiento de procesos administrativos y de control, emprendimiento y actitudes éticas de cuidado a la salud y gusto por servir.

Clave:
8 2 6 8

Modalidad:
Presencial

Duración:
4.5 años

Periodicidad:
Semestral

Asignaturas:
67

1er semestre

Introducción a la Formación General Universitaria
Inglés I
Bases y Técnicas Culinarias I
Panadería Mexicana
Manejo Higiénico de los Alimentos y Toxicología
Taller de Redacción Profesional
Historia y Geografía de la Gastronomía
Administración

2do semestre

Inglés II
Bases y Técnicas Culinarias II
Bases de Repostería
Composición y Propiedades en los Alimentos
Patrimonio Gastronómico de México
Planeación Estratégica
Administración del Talento Humano
Matemáticas Financieras

3er semestre

Inglés III
Desayunos y Cafetería
Repostería Intermedia
Conservación y Mantenimiento de los Alimentos
Servicio de Comedor
Patrimonio Gastronómico Internacional
Contabilidad General
Mercadotecnia Aplicada a Empresas Gastronómicas

4to semestre

Inglés IV
Formación General Disciplinaria
Cocina Fría
Repostería Avanzada
Pescados y Mariscos
Nutrición
TIC para el Servicio de A y B
Investigación de Mercados Gastronómicos

5to semestre

Mixología
Chocolatería
Cocina Mexicana Tradicional y Contemporánea
Análisis Financiero en Empresas Gastronómicas
Comportamiento del Consumidor
Control de Costos en A y B
Planeación y Evaluación de Menús
Estadística Aplicada a la Gastronomía

6to semestre

Cocina Italiana
Cocina Francesa
Cocina Vegetariana
Evaluación Sensorial
Diseño, Instalación y Mantenimiento a Equipo de A y B
Administración de Banquetes y Servicios de Catering
Legislación en la Industria Gastronómica
Calidad e Innovación en los Servicios de Alimentos

7mo semestre

Formación General Profesional
Cocina Española
Cocina Oriental
Tecnología en Productos Cárnicos
Consultoría Gastronómica
Seminario de Investigación I
Dirección de Empresas Gastronómicas
Vinculación e Integración Social
Optativa Disciplinaria I

8vo semestre

Estética de la Gastronomía
Enología y Maridaje
Tecnología en Productos Lácteos
Seminario de Investigación II
Emprendimiento
Práctica Profesional
Optativa Disciplinaria II

9no semestre

Optativa Complementaria I
Optativa Complementaria II
Optativa Complementaria III

