

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:
8268

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

