

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

BLOQUE PROFESIONAL

Asignaturas

Créditos

- Bebidas.	4
- Capital humano para la industria de la hospitalidad.	6
- Catering.	6
- Coaching.	6
- Cocina de vanguardia.	6
- Cocina intermedia I.	6
- Cocina intermedia II.	6
- Cocina mexicana I.	6
- Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad.	6
- Costos de alimentos y bebidas.	6
- Cultura gastronómica de México.	6
- Cultura gastronómica internacional I.	6
- Emprendimiento e innovación.	6
- Estadística descriptiva .	6
- Evaluación sensorial.	4
- Físicoquímica para la gastronomía.	6
- Fundamentos de cata de vinos.	4
- Fundamentos de contabilidad.	6
- Insumos de origen animal.	4
- Insumos de origen vegetal.	4
- Introducción a la empresa.	6
- Introducción a la Industria de la hospitalidad.	6
- Legislación para empresas turísticas.	6

Asignaturas

Créditos

- Manejo higiénico de los alimentos.	6
- Mercadotecnia turística.	6
- Métodos de investigación en ciencias sociales.	6
- Nutrición.	6
- Operación de empresas de alimentos y bebidas.	6
- Pastelería I.	6
- Pastelería II.	6
- Practicum de gastronomía I.	18
- Practicum de gastronomía II.	18
- Practicum III: Diseño y evaluación de productos gastronómicos.	6
- Presupuestos para la industria de la hospitalidad.	6
- Productos lácteos.	4
- Protocolo y etiqueta.	6
- Responsabilidad social y sustentabilidad.	6
- Química de los alimentos.	6
- Taller de estilismo culinario.	3
- Taller de maridaje.	3
- Taller de servicio.	3
- Técnicas y aplicaciones culinarias I.	6
- Técnicas y aplicaciones culinarias II.	6





BLOQUE ELECTIVO PROFESIONAL

Asignaturas Créditos

- Administración de conceptos restauranteros. 6
- Alimentos funcionales. 6
- Branding para empresas turísticas. 6
- Bromatología. 7
- Chocolatería. 6
- Cocina de América. 6
- Cocina de Europa. 6
- Cocina mexicana II. 6
- Cocina oaxaqueña. 6
- Cocina oriental. 6
- Cocina yucateca. 6
- Cultura gastronómica internacional II. 6
- Desarrollo de productos y experiencias turísticas. 6
- Espacios y equipamiento para empresas de alimentos y bebidas. 6
- Estrategias de mercadotecnia. 6
- Eventos, congresos y convenciones. 4
- Fotografía culinaria. 6
- Franquicias. 6
- Geografía vitivinícola. 6
- Gestión de servicios de alimentos. 6
- Gestión y comercialización de vinos y bebidas. 6
- Operación de empresas de recreación y entretenimiento. 6
- Operación y manejo de área de cocina. 6
- Operación y servicio de banquetes. 6
- Panadería oaxaqueña. 6
- Producción y química del vino. 6

Asignaturas Créditos

BLOQUE ELECTIVO PROFESIONAL

- Relaciones públicas en la industria de la hospitalidad. 6
- Selección y conservación de alimentos. 6
- Servicio de alimentos. 6
- Servicio de bebidas y coctelería. 9
- Sistemas de calidad y certificaciones para el turismo. 6
- Temas selectos de ciencia y cultura. 6
- Temas selectos de gastronomía. 6
- Temas selectos de negocios. 6
- Temas selectos universitarios. 6
- Toxicología. 6
- Ventas en la industria de la hospitalidad. 6
- Viticultura. 6

Área profesional: Vinos

- Fundamentos de cata de vinos. 4
- Fundamentos de cata de vinos II. 4
- Gestión y comercialización de vinos y bebidas. 6
- Producción y química del vino. 6
- Viticultura. 4

BLOQUE ANÁHUAC

Asignaturas Créditos

- Ética. 9
- Humanismo clásico y contemporáneo. 9
- Liderazgo. 6
- Persona y sentido de vida. 6
- Persona y trascendencia. 6
- Ser universitario. 6

Electivas:

- Electivas libres. 12
- Talleres o actividades electivas. 9

TOTAL DE CRÉDITOS 348