

Licenciatura en Gastronomía

- **RVOE**
- **Perfil de ingreso**
- **Perfil de egreso**
- **Requisitos Académicos**

RVOE:

Con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios de la Secretaría de Educación Pública (SEP) por Decreto Presidencial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de noviembre de 1982.

Perfil de ingreso:

- Bachillerato o equivalente.

Perfil de egreso:

El egresado de la Licenciatura en Gastronomía será capaz de:

1. Diferenciar los tipos de cocinas del mundo en cuanto a su origen, características y técnicas culinarias.
2. Valorar la cocina mexicana en consideración a su origen, historia, características y técnicas culinarias.
3. Analizar y utilizar minuciosamente los insumos o clasificaciones de insumos.
4. Realizar platillos aplicando las diversas técnicas culinarias, caracterizados por altos estándares de calidad.
5. Desarrollar la percepción selectiva de manera que pueda identificar los componentes de los platillos.
6. Diseñar, elaborar y servir productos culinarios en los diferentes ámbitos gastronómicos.
7. Elaborar platillos de cocina dulce y salada, fría y caliente, seleccionando el maridaje adecuado.

ÁREA: ADMINISTRACIÓN

8. Aplicar los métodos y técnicas contables para el registro de operaciones, análisis de estados financieros y elaboración de presupuestos.
9. Evaluar los procesos de planeación, organización y control de empresas de productos y servicios gastronómicos.
10. Formular estrategias de desarrollo de capital humano.
11. Analizar el marco regulatorio de la industria hospitalaria, gastronómica y de servicios para la administración de un negocio.
12. Aplicar los principios de la mercadotecnia a la industria y servicios gastronómicos.
13. Practicar las normas de seguridad e higiene en la industria y servicios gastronómicos.

ÁREA: HUMANIDADES

14. Desarrollar una actitud de identificación y de compromiso con el ser humano y con la sociedad en la que se desenvuelve, fundamentada con el análisis del problema de la persona humana, del conocimiento, de la sociedad y de Dios, a través de su evolución histórica y orientada a la evolución del mundo futuro.
15. Desarrollar una actitud de compromiso con la verdad, para que sea buscada, observada y demostrada, reconociendo los límites del conocimiento humano.
16. Demostrar una cultura adecuada a las necesidades de su época.
17. Realizar la expresión de sus experiencias y conocimientos, con lenguaje oral y escrito con propiedad y corrección, haciéndole consciente de que su responsabilidad de liderazgo le exige esta habilidad.
18. Demostrar una actitud de satisfacción personal y de seguridad del conocimiento, respecto a la vivencia de su fe Cristiana.
19. Poseer una actitud crítica, creativa, innovadora y en constante actualización hacia el proceso gastronómico y nutricional.

ÁREA: CIENCIA Y TECNOLOGÍA

20. Aplicará los principios de la química y la fisicoquímica a la gastronomía.
21. Elaborar productos gastronómicos creativos aplicando la tecnología de alimentos.
22. Analizar la participación del gastrónomo en el desarrollo de productos en la industria alimentaria.
23. Elaborar programas de alimentación basados en los principios de una nutrición saludable.
24. Utilizar la metodología de investigación para el diseño, preparación y difusión de productos gastronómicos.
25. Utilizará software especializado para administrar los insumos y productos en los diferentes ámbitos gastronómicos como apoyo para la toma de decisiones.

Plan de estudios

BLOQUE ANÁHUAC

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	CRÉDITOS
Antropología fundamental	6
Ética y bioética	6
Habilidades de comunicación	6
Historia de occidente	6
Historia del pensamiento	6
Introducción a los estudios universitarios	6
Persona y trascendencia	6
Responsabilidad social	6
SUMA TOTAL DE CRÉDITOS DEL BLOQUE	48

BLOQUE PROFESIONAL

LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS
BLOQUE PRFESIONAL ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	
Bebidas	6
Coaching	6
Cocina de América	6
Cocina de Europa I	6
Cocina mexicana I	6

Cocina oriental	6
Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad	6
Contabilidad de costos	6
Cultura gastronómica de América	6
Cultura gastronómica de Asia	6
Cultura gastronómica de Europa	6
Cultura gastronómica de México	6
Diseño y evaluación de productos gastronómicos	6
Empresa y persona	6
Empresa y su entorno	6
Enología y maridaje	6
Entorno político, económico y social	6
Estadística descriptiva	6
Ética para la industria de la hospitalidad	6
Evaluación sensorial	6
Fisicoquímica para la gastronomía	6
Fundamentos de contabilidad	6
Habilidades de liderazgo en el turismo	6
Introducción al derecho laboral	6
Insumos de origen animal	6

Insumos de origen vegetal	6
Matemáticas para negocios	9
Métodos de investigación en ciencias sociales	6
Mercadotecnia fundamental	6
Nutrición	6
Operación de empresas de alimentos y bebidas	6
Panadería	6
Practicum de gastronomía I	6
Practicum de gastronomía II	18
Practicum de gastronomía III	6
Presupuestos para la industria de la hospitalidad	6
Productos lácteos	6
Protocolo y etiqueta	6
Química de los alimentos	6
Repostería básica	6
Sanidad, seguridad e higiene	6
Técnicas culinarias I	6
Técnicas culinarias II	6
SUMA TOTAL DE CRÉDITOS DEL BLOQUE	273

Requisitos Académicos:

Requisitos académicos que deberás cubrir en tu plan de estudios:

- Acreditar el nivel de inglés que corresponda a tu licenciatura.
- Cursar y acreditar al menos una asignatura totalmente en inglés.
- Además deberás cursar dos asignaturas en modalidad semipresencial y una asignatura totalmente en línea.

Consulta con tu Tutor o tu Coordinador qué asignaturas ofrecerán en tu licenciatura bajo estas modalidades.

- Acreditar el Examen de Egreso de Licenciatura (EGEL). Solo para los programas para los que existe este examen.