



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

CLAVE DEL PLAN DE ESTUDIOS: 2018.

Modalidad: Cuatrimestral

Duración: 10 cuatrimestres (3 años 4 meses)

Objetivo:

Formar recursos humanos en el área gastronómica, tanto en la elaboración de alimentos como en las tareas de gestión en los negocios restauranteros o en la industria de alimentos. Profesionales creativos, con conocimientos de nutrición, con una amplia cultura gastronómica muy versátil, siendo preservadores del patrimonio que representa la cultura culinaria de cada una de las regiones del mundo, en especial de nuestro país. Que estén preparados científicamente en el área de los alimentos y las bebidas, apoyados por una sólida formación científica y humanística, vanguardista e interdisciplinaria.

Perfil de Ingreso:

El aspirante a ingresar a la Licenciatura en Gastronomía debe mostrar además de las competencias genéricas de la Educación Media Superior, conocimientos de las ciencias naturales, humanidades y básicos del idioma inglés.

- Habilidades en la lectura, escritura y redacción necesarios para el manejo de la literatura en el área de las ciencias sociales y humanidades;
- Establecer relaciones interpersonales, desarrollar actividades de auto-aprendizaje, trabajo grupal y colaborativo
- Observar, retener y analizar; de razonamiento verbal, abstracto e independencia de juicio y para la comunicación, trabajo en equipo,
- Capacidad de análisis y el juicio crítico.
- Actitudes y valores como la vocación de servicio, honestidad, respeto, responsabilidad, interés
- Disposición para el estudio y la investigación.
- Voluntad para la superación personal
- Ser creativo
- Ser innovador
- Deberá tener disponibilidad de tiempo para estudiar la licenciatura.
- Así como tener Interés por adquirir los conocimientos de una visión clara de la dinámica multifactorial que incide en la gastronomía.



GASTRONOMÍA



Perfil de Egreso:

Al término de la licenciatura el egresado será capaz de:

- Dirige todo tipo de cocina y empresas del sector gastronómico y alimentario.
- Desarrolla y diseña nuevas propuestas en el ámbito culinario.
- Gestiona restaurantes dirigiendo y supervisando todos los procesos.
- Identifica técnicas de producción y elaboración culinarias.
- Administra el recurso humano y material mediante la aplicación de políticas y procedimientos, logrando la productividad y eficiencia para la organización de alimentos y bebidas.
- Dirigir al personal encargado de los procesos de producción y servicios.
- Operar establecimientos Gastronómicos con una visión proyectiva que le permita sobresalir en el ámbito turístico Nacional e Internacional.
- Promover el trabajo en equipo entre colaboradores, proveedores, jefes y directivos de los servicios Gastronómicos de su entorno.
- Dominar las Técnicas Culinarias de producción y servicio de Alimentos y Bebidas creando nuevas recetas de diferentes tipos de culturas, cocinas y materias primas.
- Conocer los procedimientos contables y financieros para manejar la administración de establecimientos gastronómicos.
- Desarrollar sus capacidades profesionales destacando el alto nivel del compromiso con sentido ético y humanístico.

MAPA CURRICULAR

PRIMER CUATRIMESTRE

- SANIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS
- INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA
- FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN
- TÉCNICAS CULINARIAS I
- INGLÉS I

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS
- HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA
- ADMINISTRACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA
- TÉCNICAS CULINARIAS II
- INGLÉS II

TERCER CUATRIMESTRE

- PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN
- GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA NACIONAL
- COSTOS ALIMENTOS Y BEBIDAS
- COCINA HIDALGUENSE I
- INGLÉS III

CUARTO CUATRIMESTRE

- QUÍMICA DE ALIMENTOS
- GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA INTERNACIONAL
- CONTABILIDAD BÁSICA
- COCINA HIDALGUENSE II
- INGLÉS IV



GASTRONOMÍA



GASTRONOMÍA

QUINTO CUATRIMESTRE

- PLANEACIÓN DE MENÚS
- COCINA PREHISPÁNICA
- MERCADOTECNIA GASTRONÓMICA
- COCINA MEXICANA I
- FRANCÉS I

SEXTO CUATRIMESTRE

- PANADERÍA
- COCINA VEGETARIANA
- DERECHO DE LOS NEGOCIOS
- COCINA MEXICANA II
- FRANCÉS II

SÉPTIMO CUATRIMESTRE

- CHARCUTERÍA, QUESOS Y CHOCOLATERÍA
- COCINA SUDAMERICANA
- GESTIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EN ALIMENTOS
- COCINA LATINOAMERICANA
- FRANCÉS III

OCTAVO CUATRIMESTRE

- PROYECTO EN GASTRONOMÍA
- COCINA FUSIÓN
- LOGÍSTICA Y GESTIÓN DE BANQUETES
- COCINA MEDITERRÁNEA
- FRANCÉS IV

NOVENO CUATRIMESTRE

- REPOSTERÍA I
- ARTE Y DECORACIÓN DE ALIMENTOS
- ENOLOGÍA I
- COCINA ORIENTAL
- SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN EN GASTRONOMÍA

DÉCIMO CUATRIMESTRE

- REPOSTERÍA II
- ARTE Y DECORACIÓN EN BANQUETES
- ENOLOGÍA II
- COCINA ÁRABE
- SEMINARIO DE TESIS

