

Licenciatura GASTRONOMÍA

RVOE ES/007/2011

PLAN de ESTUDIO CUATRIMESTRAL

- Historia de la Gastronomía
- Bases Culinarias I
- Identificación de Carnes y Mariscos
- Matemáticas
- Desarrollo Humano
- Higiene y Sanidad
- Redacción de Textos Universitarios
- Panificación
- Bases Culinarias II
- Cafetería y Desayunos
- Contabilidad para Empresas Gastronómicas
- Costos, Almacén y Presupuestos
- Informática
- Dependiente de Comedor
- Cocina Prehispánica
- Cocina Francesa
- Nutrición
- Bases de la Repostería
- Proceso Administrativo para Empresas Gastronómicas
- Cocina Mexicana
- Química Culinaria
- Desarrollo Sustentable
- Mukimono
- Cocina Española
- Administración A&B
- Repostería Intermedia
- Cocina del Mar
- Conservación de Alimentos
- Emprendedores
- Coctelería
- Diseño y Proyección de Menús
- Metodología de la Investigación
- Charcutería y Quesos
- Cocina Italiana
- Repostería Avanzada
- Creación de una Empresa
- Calidad en el Servicio
- Enología I
- Cocina Americana
- Planeación y Gestión de Eventos
- Patisserie
- Cocina Asiática
- Cocina Vegetariana
- Cocina Mediterránea
- Escultura en Hielo
- Enología II
- Cocina Fría
- Administración de los Recursos Humanos
- Ética Profesional
- Planeación Estratégica
- Proyecto Final de la Carrera
- Legislación Laboral
- Nuevas Tendencias Gastronómicas
- Mercadotecnia

OBJETIVO GENERAL de la LICENCIATURA:

Formar profesionales de excelencia en el conocimiento de la gastronomía, con alto sentido ético, crítico y propositivo en la generación, expansión y consolidación de empresas gastronómicas.

PERFIL de INGRESO:

- Capacidad crítica, creativa y propositiva.
- Gusto por la cocina.
- Alto compromiso personal y social.
- Facilidad para el aprendizaje de idiomas.
- Innovador, creativo y emprendedor.

PERFIL de EGRESO:

- Habilidades de organización, planeación, dirección, ejecución y control de actividades operativas administrativas.
- Capaz de innovar el sector gastronómico.
- Implementar procesos de control y evaluación de la calidad de alimentos y bebidas.
- Dominar las técnicas de conservación, envasado y almacenado de alimentos.

Duración:
3 años