



CARACTERÍSTICAS GENERALES

a) Nombre del Proyecto Curricular

Licenciatura en Gastronomía 2003

b) Título que se otorga

Licenciado/a en Gastronomía

c) Espacio donde se imparte

Facultad de Turismo y Gastronomía

d) Total de créditos

448

e) Área del conocimiento al que pertenece

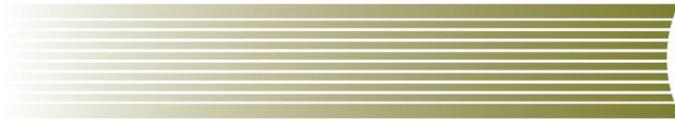
Ciencias Sociales y Administrativas

f) Calendario escolar y periodos para administrar las unidades de aprendizaje

Calendario escolar anual, con dos periodos regulares y un intensivo

g) Modalidad educativa en la que se impartirá

Escolarizada con administración flexible de la enseñanza



OBJETIVOS DE LA CARRERA

El egresado de la licenciatura en gastronomía contribuirá al desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas para el fortalecimiento del turismo, de la difusión de la cultura nacional e internacional, del fomento de la investigación, del conocimiento y la aplicación de nuevas tecnologías.

Proponer, aprovechar, difundir e innovar productos gastronómicos en un nivel nacional e internacional a través de la promoción, de nuevas tecnologías para el patrimonio gastronómico.

PERFIL DE EGRESO

El Licenciado en Gastronomía es un profesional que contará con las competencias profesionales para administrar, preparar, manejar, diseñar, innovar y crear alimentos, bebidas y productos gastronómicos para satisfacer las necesidades básicas de la población. Investigar, recuperar, conservar y promover la cultura gastronómica, las tendencias y procedimientos técnicos en establecimientos culinarios nacionales e internacionales; así como para la administración de los establecimientos de alimentos y bebidas turísticas, hospitalarias y comedores industriales; vinculando la gastronomía y el turismo con una actitud profesional, responsable y ética en la prestación del servicio. Evitando la inadecuada administración, falta de divulgación y el mal aprovechamiento de los recursos gastronómicos.



ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS POR NÚCLEOS DE FORMACIÓN

NÚCLEO BÁSICO

OBLIGATORIAS

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE (UA)	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	COMPRAS Y ALMACÉN	2	4	6	8	ADMINISTRACIÓN
2	CONTABILIDAD BÁSICA	2	2	4	6	ADMINISTRACIÓN
3	DESARROLLO HUMANO	4	0	4	8	SERVICIO
4	ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA	2	2	4	6	METODOLOGÍA
5	FRANCÉS 1	2	2	4	6	IDIOMAS
6	FRANCÉS 2	2	2	4	6	IDIOMAS
7	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA	4	0	4	8	PATRIMONIO
8	INGLÉS C1	2	2	4	6	IDIOMAS
9	INGLÉS C2	2	2	4	6	IDIOMAS
10	INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN	4	0	4	8	ADMINISTRACIÓN
11	INTRODUCCIÓN A LA MERCADOTECNIA	2	2	4	6	ADMINISTRACIÓN
12	INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DEL TURISMO	4	0	4	8	TURISMO
13	MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	4	0	4	8	METODOLOGÍA
14	TALLER DE INVESTIGACIÓN	2	2	4	6	METODOLOGÍA
SUBTOTAL		38	20	58	96	

14	TOTAL DEL NÚCLEO BÁSICO	38	20	58	96	
----	--------------------------------	-----------	-----------	-----------	-----------	--



NÚCLEO SUSTANTIVO

OBLIGATORIAS

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS	2	2	4	6	ADMINISTRACIÓN
2	COCINA FRANCESA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
3	COCINA ITALIANA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
4	COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
5	COCINA MEXICANA TRADICIONAL	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
6	COCINA ORIENTAL	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
7	COCTELERÍA	1	3	4	5	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
8	COMPOSICIÓN FÍSICOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	4	0	4	8	TECNOLOGÍA
9	CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS	2	2	4	6	TECNOLOGÍA
10	CONTABILIDAD APLICADA	1	3	4	5	ADMINISTRACIÓN
11	COSTOS Y PRESUPUESTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	2	2	4	6	ADMINISTRACIÓN
12	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	2	4	6	8	METODOLOGÍA
13	FRANCÉS 3	2	2	4	6	IDIOMAS
14	FRANCÉS 4	2	2	4	6	IDIOMAS
15	GASTROTECNOLOGÍA	2	2	4	6	TECNOLOGÍA
16	GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA	3	0	3	6	PATRIMONIO
17	INGLÉS D 1	2	2	4	6	IDIOMAS
18	INGLÉS D 2	2	2	4	6	IDIOMAS
19	MARCO LEGAL PARA LA GASTRONOMÍA	4	0	4	8	ADMINISTRACIÓN
20	MATERIA PRIMA ANIMAL	2	0	2	4	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
21	MATERIA PRIMA VEGETAL	2	0	2	4	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS



No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
22	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	4	0	4	8	TECNOLOGÍA
23	PANADERÍA MEXICANA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
24	PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL SIGLO XIX AL CONTEMPORÁNEO	4	0	4	8	PATRIMONIO
25	PATRIMONIO GASTRONÓMICO PREHISPÁNICO	4	0	4	8	PATRIMONIO
26	PATRIMONIO GASTRONÓMICO VIRREINAL	4	0	4	8	PATRIMONIO
27	PRINCIPIOS DE ENOLOGÍA	2	2	4	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
28	PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	2	2	4	6	SERVICIO
29	QUESOS	0	6	6	6	TECNOLOGÍA
30	REPOSTERÍA BÁSICA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
31	REPOSTERÍA INTERMEDIA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
32	REPOSTERÍA AVANZADA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
33	SANIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	0	3	6	TECNOLOGÍA
34	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	2	2	4	6	SERVICIO
35	TÉCNICAS AVANZADAS DE COCINA	1	3	4	5	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
36	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA	1	3	4	5	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
37	TURISMO Y GASTRONOMÍA	4	0	4	8	TURISMO
SUBTOTAL		66	98	164	230	

37	TOTAL DEL NÚCLEO SUSTANTIVO	66	98	164	230	
----	------------------------------------	-----------	-----------	------------	------------	--



NÚCLEO INTEGRAL

OBLIGATORIAS

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	0	4	8	ADMINISTRACIÓN
2	ANIMACIÓN Y AMBIENTACIÓN	2	2	4	6	SERVICIO
3	CALIDAD EN EL SERVICIO	2	2	4	6	SERVICIO
4	EQUIPO E INSTALACIONES EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	2	2	4	6	TECNOLOGÍA
5	TENDENCIAS DE LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO EN EL TURISMO	4	0	4	8	TURISMO
6	INFORMÁTICA APLICADA AL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	0	4	4	4	SERVICIO
7	INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	2	2	4	6	TECNOLOGÍA
8	TEMAS SELECTOS DE GASTRONOMÍA	2	2	4	6	TURISMO
	ESTANCIA PROFESIONAL °	*	*	*	30	APLICACIÓN
	SUBTOTAL	18	14	32	80	

° ACTIVIDAD ACADÉMICA

* NO SE ESPECIFICA LA CARGA HORARIA DE LA ESTANCIA PROFESIONAL YA QUE VARÍA DEPENDIENDO DONDE SE DESARROLLE.



OPTATIVAS

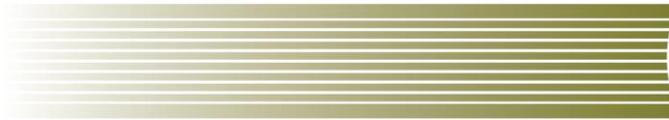
LÍNEAS DE ACENTUACIÓN: ACREDITAR DE 5 A 7 UA DE LA LÍNEA DE ACENTUACIÓN ELEGIDA PARA CUBRIR 42 CRÉDITOS O COMPLEMENTARLOS CON UA DE OTRAS LÍNEAS DE ACENTUACIÓN.

COCINA INTERNACIONAL

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	COCINA ALEMANA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
2	COCINA ÁRABE	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
3	COCINA DEL MAR	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
4	COCINA ESPAÑOLA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
5	COCINA LATINOAMERICANA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
6	COCINA MEDITERRÁNEA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
7	COCINA VEGETARIANA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

GASTROTECNOLOGÍA

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	2	2	4	6	TECNOLOGÍA
2	DESARROLLO Y DISEÑO DE PRODUCTOS	3	2	5	8	TECNOLOGÍA
3	ECOLOGÍA EN GASTRONOMÍA	2	2	4	6	TECNOLOGÍA
4	EVALUACIÓN SENSORIAL EN GASTRONOMÍA	2	2	4	6	TECNOLOGÍA
5	NUEVOS PROCESOS EN GASTROTECNOLOGÍA	3	2	5	8	TECNOLOGÍA
6	TÓPICOS EN GASTROTECNOLOGÍA	4	0	4	8	TECNOLOGÍA



INNOVACIÓN EN LA GASTRONOMÍA

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	DESARROLLO EMPRESARIAL	4	0	4	8	ADMINISTRACIÓN
2	FINANZAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	3	3	6	9	ADMINISTRACIÓN
3	INNOVACIÓN EN EMPRESAS GASTRONÓMICAS	2	3	5	7	ADMINISTRACIÓN
4	MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	3	6	9	ADMINISTRACIÓN
5	PROYECTOS DE INVERSIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	3	6	9	ADMINISTRACIÓN

SUBTOTAL DE OPTATIVAS DE LÍNEA DE ACENTUACIÓN	*	*	*	42
---	---	---	---	----

*NO SE CONTABILIZA LA CARGA HORARIA DE LAS UA OPTATIVAS, YA QUE VARÍA DE ACUERDO A LA LINEA DE ACENTUACIÓN ELEGIDA.

13 a 15 + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL)	TOTAL DEL NÚCLEO INTEGRAL	18 + *	14 + *	32 + *	122
---	----------------------------------	-------------------	-------------------	-------------------	------------

* CARGA HORARIA DE LAS UA OPTATIVAS DE LA LÍNEA DE ACENTUACIÓN ELEGIDA.

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS	
UA OBLIGATORIAS	59 + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL)
UA OPTATIVAS	5 A 7
UA A ACREDITAR	DE 64 A 66 + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL)
CRÉDITOS	448