



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA.

OBJETIVO GENERAL:

Formar profesionales de la gastronomía a través de una educación interdisciplinaria que fomente la excelencia en diferentes especialidades culinarias, quienes promuevan la preservación y difusión del patrimonio mexicano, gestionen y desarrollen organizaciones del sector gastronómico, y respondan a las demandas sociales, ambientales, culturales y de salud referentes a la alimentación a través de un enfoque humanista, sostenible y de responsabilidad social.

PRIMER SEMESTRE		
Eje	Matería	Créditos
	Manejo higiénico de alimentos	5
	Contabilidad administrativa	5
	Introducción a la gastronomía	5
	Técnicas culinarias I	6
	Bases de la panadería	6
	Bases de cocina mexicana	5
	Taller de comunicación oral y escrita	3
	Inglés para la industria del servicio gastronómico	5
TOTAL		40

SEGUNDO SEMESTRE		
Eje	Matería	Créditos
	Ánalisis sensorial de alimentos	5
	Administración y control de costos A&B	5
	Técnicas culinarias II	6
	Servicio y atención a comensales	5
	Bases de repostería	6
	Taller de habilidades socioemocionales	3
	Inglés para la industria del servicio gastronómico II	5
Total		35

CUARTO SEMESTRE		
Eje	Matería	Créditos
	Nutriología	5
	Marketing y emprendimiento gastronómico	5
	Antropología de la alimentación	5
	Cocina internacional II	5
	Panadería y repostería mexicana	5
	Pastelería internacional	5
	Taller cultural-deportivo II	3
	Inglés para la industria del servicio gastronómico IV	5
TOTAL		38

QUINTO SEMESTRE		
Eje	Matería	Créditos
	Procesamiento de alimentos	5
	Planeación estratégica	5
	Enfoques interdisciplinarios de las cocinas regionales de	5
	Cocinas regionales del centro y occidente de México	5
	Confitería y chocolatería	5
	Optativa I	5
	Ética profesional	3
	Francés I	5
	Práctica profesional de servicio	4
Total		42

SÉPTIMO SEMESTRE		
Eje	Matería	Créditos
	Enología II	5
	Rutas turísticas y gastronómicas	5
	Cocinas regionales del sur-sureste de México	5
	Cocina maridaje	5
	Optativa III	5
	Gestión y planeación de la oferta gastronómica	5
	Práctica profesional de área electiva	4
TOTAL		34

OCTAVO SEMESTRE		
Eje	Matería	Créditos
	Dietoterapia y cocina saludable	5
	Innovación y desarrollo gastronómico	5
	Optativa IV	5
	Seminario de titulación	4
	Servicio social	10
Total		29

NOVENO SEMESTRE		
Eje	Matería	Créditos
	Estadías	13
TOTAL		13
TOTAL DE CRÉDITOS		308

