

## LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA.

### OBJETIVO GENERAL:

Formar profesionales de la gastronomía a través de una educación interdisciplinar 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	Materia	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

CUARTO SEMESTRE		
Eje	Materia	Créditos
	Nutrientología	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

SÉPTIMO SEMESTRE		
Eje	Materia	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

SEGUNDO SEMESTRE		
Eje	Materia	Créditos
	Análisis 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

QUINTO SEMESTRE		
Eje	Materia	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

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

TERCER SEMESTRE		
Eje	Materia	Créditos
	Química de alimentos	5
	Gestión de empresas de A&B	5
	Patrimonio gastronómico de las culturas	5
	Cocina internacional I	5
	Cocina mestiza	5
	Panadería internacional	5
	Taller cultural-deportivo I	3
	Inglés para la industria del servicio gastronómico III	5
TOTAL		38

SEXTO SEMESTRE		
Eje	Materia	Créditos
	Enología I	5
	Patrimonio gastronómico mexicano	5
	Cocinas regionales del norte de México	5
	Repostería creativa y de vanguardia	5
	Optativa II	5
	Metodología de la investigación	5
	Francés II	5
	Práctica profesional de restauración comercial	4
TOTAL		39

NOVENO SEMESTRE		
Eje	Materia	Créditos
	Estadías	13
TOTAL		13

TOTAL DE CRÉDITOS 308

EJES
Formación interdisciplinaria- AYS
Formación interdisciplinaria- GNG
Formación interdisciplinaria- PG
Formación profesionalizante
Formación especializada
Formación integral