

# LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Plan de estudios



TURNOS : Matutino, Vespertino, Nocturno, y Mixto

# MISIÓN

“Contribuir al desarrollo académico de nuestros estudiantes, para el logro de su mejor desempeño laboral y de su calidad de vida”.

## OBJETIVO GENERAL DE LA CARRERA

La Licenciatura en Gastronomía tiene como objetivo formar profesionales de alto nivel con amplios conocimientos y habilidades técnicas en alta cocina que les permitan desarrollar bajo estándares de calidad internacional actividades de dirección, planeación, producción y servicios en todos los ámbitos de la industria gastronómica.

## PERFIL DE INGRESO

- ◆ Vocación de servicio a la sociedad.
- ◆ Capacidad de organización personal y grupal.
- ◆ Capacidad de comunicación oral y escrita.
- ◆ Disposición y actitud de liderazgo.
- ◆ Actitud para trabajar en equipo.
- ◆ Creatividad y aptitud propositiva.
- ◆ Interés por la cultura gastronómica nacional e internacional.
- ◆ Ética.

## SERVICIOS

- ◆ Biblioteca
- ◆ Laboratorio de Cómputo
- ◆ Cafetería
- ◆ Fotocopiado
- ◆ Enfermería
- ◆ Orientación Educativa y Vocacional
- ◆ Bolsa de Trabajo

## ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

### De fortalecimiento académico:

- ◆ Intercambio con el extranjero.
- ◆ Jornadas Académicas.
- ◆ Conferencias, exposiciones y visitas a diversas empresas.

### De tipo cultural:

- ◆ Ciclos de cine, exposiciones de pintura, entre otras artes.

### De tipo recreativo:

- ◆ Torneos deportivos y convivencias universitarias.

# LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

## ÁREA BÁSICA

Turismo	6.12	Gastronomía y Hotelería	5.25
Modelos Matemáticos	4.37	Conservación y Mantenimiento de Alimentos	4.37
Administración I	6.12	Panadería	7
Administración II	5.25	Gastronomía Oriental	7
Introducción a la Gastronomía	6.12	Gestión de Costos de Alimentos y Bebidas	6.12
Mundo Contemporáneo	4.37	Enología	7
Fundamentos de Química de los Alimentos	5.25	Competitividad Gastronómica de México	5.25
Bases Contables y Financieras	4.37	Gastronomía Mexicana I	7
Contabilidad Aplicada	5.25	Gastronomía Mexicana II	7
Finanzas	4.37	Gestión de Menús	5.25
Teoría Organizacional	5.25	Informática Aplicada a la Gastronomía	4.37
Entorno Turístico Mundial	5.25	Repostería y Pastelería	7
Factor Humano I	5.25	Nutrición	6.12
Factor Humano II	5.25	Tendencias de la Gastronomía en el Siglo XXI	7
Finanzas Aplicadas	4.37	Gestión de Compras y Proveedores	5.25
Mercadotecnia	5.25	Coctelería	7
Administración Estratégica	4.37	Tecnología de los Alimentos	7
Patrimonio Nacional y Regional	5.25	Banquetes	5.25
Mercadotecnia Estratégica	5.25	Seminario de Administración de Alimentos y Bebidas	6.12
Administración de Operaciones	4.37	Ética Profesional	6.12
Recreación y Animación	6.12	Proyectos Emprendedores en Gastronomía	6.12
Historia del Arte	4.37		
Desarrollo Sustentable	7		
Seminario de Grupos y Convenciones	6.12		

## ÁREA PROFESIONAL

Selección y Preparación de Alimentos I	7
Selección y Preparación de Alimentos II	7
Equipos e Instalaciones para Alimentos y Bebidas	7
Gastronomía Francesa	7
Gastronomía Española	7

## ÁREA METODOLÓGICA

Metodología de la Investigación I	5.25
Metodología de la Investigación II	5.25
Estadística	4.37
Seminario de Investigación	5.25

**TOTAL DE CRÉDITOS: 308.77**

# PERFIL DE EGRESO

El egresado de la Licenciatura en Gastronomía se desarrollará profesionalmente a través de los siguientes conocimientos, habilidades y destrezas, así como actitudes que se requieren en el campo laboral.

## Conocimientos sobre:

- ◆ El diseño e instalación de equipo e infraestructura apropiados para la industria gastronómica.
- ◆ El diseño de menús, basados en una firme comprensión de la cultura gastronómica mundial, que le permitan competir en un mercado globalizado, al mismo tiempo que valore y actualice las tradiciones culinarias locales y nacionales.
- ◆ La cocina internacional en sus tendencias actuales.

## Habilidades y Destrezas para:

- ◆ Promover la comunicación interpersonal y grupal con los colaboradores, socios, proveedores, clientes o cualquier persona que se relacione en el sector de los servicios gastronómicos.
- ◆ Dominar las técnicas avanzadas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

## Actitudes de:

- ◆ Compromiso social para atender las necesidades que su área demanda, con una postura ética.
- ◆ Disposición para colaborar en equipos de trabajo.
- ◆ Ser propositivo.
- ◆ Mentalidad innovadora.
- ◆ Postura crítica ante su propio quehacer profesional.
- ◆ Compromiso con el trabajo, con un alto nivel de conocimientos culturales, sociales y políticos.



### **Campo de trabajo:**

- ◆ Restaurantes y servicios de alimentos en hoteles, posadas, albergues, etc.
- ◆ Centros de convenciones y de negocios.
- ◆ Clubes públicos y privados, sociales y/o deportivos.
- ◆ Restaurantes de comida típica, de especialidades, de cocina internacional, temáticos, etc.
- ◆ Cafeterías y restaurantes de comida rápida.
- ◆ Comedores para empleados en todas las industrias y comercios.
- ◆ Cocinas industriales y fábricas de productos alimenticios.
- ◆ Comedores y servicios de alimentos de hospitales, instituciones públicas, educativas, penitenciarias, etc.
- ◆ Franquicias, concesiones y representaciones de negocios de comida y productos alimenticios.
- ◆ Empresas de organización de eventos y banquetes.
- ◆ Escuelas, institutos y universidades con programas de gastronomía y/o turismo, como docente e investigador.
- ◆ Cruceros y navíos turísticos.
- ◆ Servicios de alimentos para líneas aéreas.
- ◆ Periódicos, revistas y otros medios culturales, como crítico y comentarista gastronómico.

## OPCIONES DE OBTENCIÓN DE TÍTULO

- ◆ Tesis
- ◆ Informe sobre el Servicio Social prestado
- ◆ Informe sobre la demostración de Experiencia Profesional
- ◆ Examen General de Conocimientos
- ◆ Estudios de Posgrado
- ◆ Desempeño Académico
- ◆ Directa

## REQUISITOS DE TITULACIÓN

- ◆ Cubrir todos los créditos del plan de estudios respectivo y tener autenticado el certificado total de estudios
- ◆ Liberación de Servicio Social obligatorio
- ◆ Cumplir con los requisitos establecidos para cada programa académico (idiomas, prácticas profesionales o cualquier otro)
- ◆ Cumplir con los requisitos de la opción de titulación elegida
- ◆ Cubrir las cuotas fijadas por la Universidad Insurgentes
- ◆ No tener adeudo por ningún concepto

## REQUISITOS DE ADMISIÓN

- ◆ Certificado de bachillerato o equivalente (en original y dos copias)
- ◆ Acta de Nacimiento (en original y dos copias)
  - ◆ Clave Única de Registro de Población (CURP)
  - ◆ Dictamen, en su caso, de equivalencia o revalidación de estudios
    - ◆ Para el caso de alumnos extranjeros deberán acreditar su legal estancia en el país
    - ◆ Identificación oficial (INE. Antes IFE. legible y vigente)
      - ◆ Comprobante de domicilio (luz, agua o teléfono)

# PLANTELES

## MODALIDAD ESCOLARIZADA:

CORUÑA:  
RVOE SEP 20180977 1/AGO/2018

ERMITA:  
RVOE SEP 20181090 8/AGO/2018

SAN ÁNGEL:  
RVOE SEP 20181057 8/AGO/2018

TLALNEPANTLA:  
RVOE SEP 20180936 1/AGO/2018

TOREO:  
RVOE SEP 20180907 2/AGO/2018

VIADUCTO:  
RVOE SEP 20180977 1/AGO/2018