



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Nombre del programa

Licenciatura en Gastronomía, 2016

Título que otorga

Licenciado/a en Gastronomía

Espacio donde se imparte

Facultad de Turismo y Gastronomía

Centro Universitario UAEM Tenancingo

Total de créditos

419 (401 obligatorios y 18 optativos)

Área del conocimiento al que pertenece

Ciencias Sociales, Administración y Derecho

Calendario escolar y períodos para administrar las unidades de aprendizaje

Calendario escolar anual, con dos periodos regulares y un intensivo

Modalidad educativa en la que se imparte

Mixta

Sistema de enseñanza

Combinación de los sistemas presencial, virtual, a distancia, y/o abierto

Administración del plan de estudios

Flexible



OBJETIVO DE LA CARRERA

Formar integralmente licenciados en Gastronomía capaces de desempeñarse en las artes culinarias; contará con las competencias y aprendizajes para:

- Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.
- Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.
- Proponer soluciones a la problemática que presenta la Gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.
- Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.
- Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.
- Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.



PERFIL DE EGRESO

Funciones y tareas profesionales que desarrollará el egresado

Aplica conocimientos y metodologías para administrar de manera responsable organizaciones gastronómicas que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.

- Implementa estándares de calidad en los servicios y productos gastronómicos para generar competencia en el sector a través de resultados.
- Aplica estrategias de mercadotecnia para generar diferenciación y ventajas competitivas para las organizaciones.

Aplica conocimientos de ciencia y tecnología de los alimentos para valorar, garantizar e innovar la calidad de ingredientes y productos gastronómicos, con base en las necesidades de los consumidores, durante las diferentes etapas de procesamiento.

- Aplica criterios adecuados para la selección, recepción, transformación y almacenamiento de ingredientes para la producción en distintos volúmenes y el servicio de alimentos.
- Aplica la innovación en el desarrollo de productos gastronómicos que cubran necesidades específicas derivadas de enfermedades y estilos de vida.
- Aplica principios y normas en la producción de alimentos para asegurar la protección de la higiene, salud humana y medio ambiental.
- Realiza innovaciones de productos gastronómicos con base en ingredientes existentes o nuevos.

Aplica conocimientos y metodologías para contribuir a la solución de la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.

- Desarrolla habilidades básicas en periodismo para la difusión de la gastronomía local, nacional e internacional.
- Propone alternativas de solución a los problemas de pobreza y hambre que presenta la población mexicana, basándose en estrategias para el aprovechamiento de la gastronomía mexicana.
- Analiza el impacto de la industrialización de la comida sobre la cocina mexicana para diseñar propuestas que contribuyan a la preservación de la Gastronomía tradicional, a reducir sus repercusiones en la salud de los comensales y a mejorar las economías locales.
- Conoce las repercusiones del cambio climático, reducción de la biodiversidad y la contaminación, e incorpora técnicas, prácticas y sistemas en la cocina que contribuyan a mitigarlos.



ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

NÚCLEO BÁSICO

OBLIGATORIAS

NO.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	Administración	Curso-taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
2	Bases de nutrición	Curso	4	0	4	8	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
3	Bases químicas de los alimentos	Curso-taller	2	2	4	6	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
4	Contabilidad	Curso-taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
5	Estadística	Curso-taller	2	2	4	6	Investigación en Gastronomía
6	Francés 1	Curso-taller	2	2	4	6	Desarrollo humano y profesional
7	Francés 2	Curso-taller	2	2	4	6	Desarrollo humano y profesional
8	Historia de la Gastronomía	Curso-taller	2	2	4	6	Sociedad y Gastronomía
9	Inglés 5	Curso-taller	2	2	4	6	Desarrollo humano y profesional
10	Inglés 6	Curso-taller	2	2	4	6	Desarrollo humano y profesional
11	Inglés 7	Curso-taller	2	2	4	6	Desarrollo humano y profesional
12	Inglés 8	Curso-taller	2	2	4	6	Desarrollo humano y profesional
13	Métodos y técnicas de investigación	Curso	4	0	4	8	Investigación en gastronomía
14	Sustentabilidad	Curso	4	0	4	8	Sociedad y Gastronomía
TOTAL DEL NÚCLEO BÁSICO			34	22	56	90	



NÚCLEO SUSTANTIVO

OBLIGATORIAS

NO.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	Bases de repostería	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
2	Cocina española	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
3	Cocina francesa <i>f</i>	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
4	Cocina italiana	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
5	Cocina mexicana de vanguardia	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
6	Cocina mexicana prehispánica y colonial	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
7	Cocina mexicana tradicional	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
8	Cocina oriental	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
9	Compras y almacén en organizaciones gastronómicas <i>œ</i>	Curso-taller	2	4	6	8	Organizaciones gastronómicas
10	Conservación de alimentos y bebidas	Curso-taller	2	2	4	6	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
11	Costos y presupuestos en alimentos y bebidas	Curso-taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
12	Enología	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
13	Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas	Curso-taller	2	2	4	6	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
14	Gastrotecnología	Curso-taller	2	2	4	6	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
15	Geografía gastronómica de México <i>œ</i>	Curso	4	0	4	8	Sociedad y Gastronomía
16	Higiene e inocuidad en Gastronomía	Curso-Taller	2	2	4	6	Ciencia y tecnología en la gastronomía
17	Marco legal para la Gastronomía	Curso	4	0	4	8	Organizaciones gastronómicas
18	Materia prima animal	Taller	0	4	4	4	Producción culinaria
19	Materia prima vegetal	Taller	0	4	4	4	Producción culinaria
20	Métodos estadísticos para la Gastronomía	Curso-taller	2	4	6	8	Investigación en Gastronomía
21	Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo	Curso	4	0	4	8	Sociedad y Gastronomía



NO.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
22	Patrimonio gastronómico prehispánico	Curso	4	0	4	8	Sociedad y Gastronomía
23	Patrimonio gastronómico virreinal	Curso	4	0	4	8	Sociedad y Gastronomía
24	Procesos de panificación	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
25	Repostería	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
26	Servicio de alimentos y bebidas	Taller	0	4	4	4	Producción culinaria
27	Sistemas de calidad en Gastronomía	Taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
28	Sistemas de producción de alimentos y bebidas	Curso-taller	2	2	4	6	Producción culinaria
29	Técnicas avanzadas de cocina	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
30	Técnicas básicas de cocina	Curso-taller	0	6	6	6	Producción culinaria
TOTAL DEL NÚCLEO SUSTANTIVO			38	112	150	188	

œ UA que debe impartirse, cursarse y acreditarse en la modalidad educativa mixta, es decir bajo la combinación de la escolarizada, y no escolarizada.

f UA que debe impartirse, cursarse y acreditarse en el idioma francés.



NÚCLEO INTEGRAL

OBLIGATORIAS

NO.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	Administración de recursos humanos en organizaciones gastronómicas Ĩ / œ	Curso-taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
2	Análisis sensorial de los alimentos	Taller	0	6	6	6	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
3	Bioteología en alimentos y bebidas	Curso-taller	2	3	5	7	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
4	Eventos especiales	Curso-taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
5	Finanzas aplicadas a la Gastronomía œ	Curso-taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
6	Francés gastronómico	Curso-taller	2	2	4	6	Desarrollo humano y profesional
7	Innovación de productos gastronómicos	Curso-taller	2	2	4	6	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
8	Mercadotecnia para alimentos y bebidas	Curso-taller	2	4	6	8	Organizaciones gastronómicas
9	Plan de negocios	Curso-taller	2	4	6	8	Organizaciones gastronómicas
10	Proyección ética y profesional	Taller	4	0	4	8	Desarrollo humano y profesional
11	Proyecto de evaluación profesional	Curso-taller	2	2	4	6	Investigación en Gastronomía
12	Taller de investigación	Curso-Taller	2	2	4	6	Investigación en Gastronomía
13	Tendencias y temas emergentes en Gastronomía	Curso	4	0	4	8	Sociedad y Gastronomía
14	Turismo gastronómico œ	Curso-taller	2	2	4	6	Sociedad y Gastronomía
	Estancia profesional *	Estancia	0	0	0	30	Desarrollo humano y profesional
SUBTOTAL			30 +**	33 +**	63 +**	123	

œ UA que debe impartirse, cursarse y acreditarse en la modalidad educativa mixta, es decir bajo la combinación de la escolarizada, y no escolarizada.

Ĩ UA que debe impartirse, cursarse y acreditarse en el idioma inglés.

** Las horas de la actividad académica.

* Actividad académica.



OPTATIVAS. Cursar y acreditar tres UA para cubrir 18 créditos.

NO.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	Administración de empresas gastronómicas	Curso-Taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
2	Argumentación y comunicación académica	Curso-Taller	2	2	4	6	Investigación en Gastronomía
3	Cocina del mar	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
4	Cocina latinoamericana	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
5	Coctelería	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
6	Mercadotecnia digital para Gastronomía	Curso-Taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
7	Métodos de evaluación sensorial	Curso-Taller	2	2	4	6	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
8	Métodos de investigación cualitativos	Curso-Taller	2	2	4	6	Investigación en Gastronomía
9	Patrimonio gastronómico del Estado de México	Curso-Taller	2	2	4	6	Sociedad y Gastronomía
10	Periodismo gastronómico	Curso-Taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
11	Quesos en la Gastronomía	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
12	Repostería avanzada	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
3	SUBTOTAL		°	°	°	18	

17 +1*	TOTAL DEL NÚCLEO INTEGRAL	30 +**	33 +**	63 +**	141
-------------------	----------------------------------	-------------------	-------------------	-------------------	------------

° La carga horaria de las UA optativas que se curse y acredite el alumno.

** Las horas de la actividad académica.

* Actividad académica.

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS	
UA OBLIGATORIAS	58 + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA
UA OPTATIVAS	3
UA A ACREDITAR	61 + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA
CRÉDITOS	419