



LICENCIATURA EN

GESTIÓN GASTRONÓMICA Y ARTE CULINARIO



TU MEJOR TÚ.

Serás un profesional generador de productos, servicios y experiencias en el ámbito gastronómico, con una forma integral en el aprendizaje de las técnicas culinarias necesarias para la elaboración e innovación de platillos en la cocina dulce o salada. Podrás aplicar las estrategias administrativas indispensables en la gestión de los diversos modelos de negocios y atención al cliente a través de nuestro restaurante de aplicación



LICENCIATURAS

 TE **UNE**
AL **MUNDO**



TU
MEJOR
TÚ.



LICENCIATURAS

PLAN SEMESTRAL

RVOE: 2020-006



LICENCIATURA EN

**GESTIÓN
GASTRONÓMICA
Y ARTE CULINARIO**

1ºSEM

Proyecto de vida I: Autoconocimiento

- Metodología de la investigación
- Informática aplicada a la empresa
- Principios de mercadotecnia
- Administración
- Fundamentos de la ciencia de los alimentos
- Técnicas de la producción de alimentos I

Idioma I

Proyecto fin de semestre

2ºSEM

Proyecto de vida II: Sentido de vida

- Entorno jurídico de la empresa (laboral y civil)
- Costos y presupuestos de alimentos y bebidas
- Microeconomía y macroeconomía
- Conservación de alimentos
- Equipos e instalación en restauración
- Técnicas de la producción de alimentos II

Restaurante de aplicación I

Idioma II

Proyecto fin de semestre

3ºSEM

Proyecto de vida III: Contexto social

- Comercialización
- Administración de compras, abastecimiento y almacén
- Cocina de México I
- Técnicas de panificación
- Historia de la cultura gastronómica
- Restaurante de aplicación II

Idioma III

Proyecto fin de semestre

4ºSEM

Proyecto de vida IV: Plan de vida
Economía solidaria, social y cooperativismo

- Enología
- Cocina de México II
- Panadería
- Nutrición en la dieta
- Restaurante de aplicación III

Idioma IV

Proyecto fin de semestre

5ºSEM

Emprendizaje/Alternancia, práctica en la empresa I

- Diseño y gestión de proyectos gastronómicos
- Cocinas y cultura del mundo I
- Cocina mexicana contemporánea
- Pastelería y repostería I
- Turismo gastronómico en México

Idioma V

Proyecto fin de semestre

6ºSEM

Emprendizaje/Alternancia, práctica en la empresa II

- Cocina sensorial
- Cocinas y cultura del mundo II
- Gestión operativa de MiPyMes del área de alimentos y bebidas
- Pastelería y repostería II
- Turismo gastronómico internacional

Idioma VI

Proyecto fin de semestre

7ºSEM

Emprendizaje/Alternancia, práctica en la empresa III

- Tendencias culinarias
- Tecnología aplicada en la cocina
- Mixología
- Chocolatería y confitería

Idioma VII

Proyecto fin de semestre

8ºSEM

Proyecto fin de grado

EJES ACADÉMICOS

- COCINA: TÉCNICAS Y PRODUCTO
- GESTIÓN EMPRESARIAL
- DISEÑO E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA
- CIENCIA Y CULTURA
- PANADERÍA Y REPOSTERÍA
- RESTAURANTE DE APLICACIÓN