

# Licenciatura en Gastronomía

Plan de estudios



## Perfil de Ingreso

El aspirante de la Licenciatura en Gastronomía debe contar con inquietud por descubrir el fascinante mundo de los alimentos en cuanto a su preparación, conservación y consumo con atención a la higiene y las buenas prácticas en la preparación de alimentos que le permitan de manera creativa desarrollar nuevas recetas y formas de presentación

## Perfil de Egreso

Al finalizar el curso el alumno dominará las técnicas de cocción, decorado, conservación, equipo, utensilios, recetas, ingredientes, datos nutricionales, métodos de preparación, promoción, bebidas, evolución histórica, significaciones culturales, tradiciones en torno a la comida, la manera de comer, sabores, aromas y técnicas de confección de platillos vinculados a los antecedentes prehispánicos referentes a productos y creencias, además de los tipos de gastronomía nacional, gourmet, vegana, macrobiótica y mundial, así como también la relación del ser humano con su alimentación.

### 1er Cuatrimestre

- ▶ Métodos y Técnicas de la Investigación
- ▶ Materia Prima Vegetal
- ▶ Técnicas Básicas de Cocina
- ▶ Higiene e Inocuidad en Gastronomía
- ▶ Historia de la Gastronomía

### 2° Cuatrimestre

- ▶ Proceso Administrativo
- ▶ Materia Prima Animal
- ▶ Técnicas Avanzadas de Cocina
- ▶ Servicio de Alimentos y Bebidas
- ▶ Patrimonio Gastronómico

### 3° Cuatrimestre

- ▶ Contabilidad Administrativa
- ▶ Probabilidad y Estadística
- ▶ Cocina Francesa
- ▶ Cocina Prehispánica
- ▶ Bases de Repostería

### 4° Cuatrimestre

- ▶ Costos y Presupuestos en Alimentos y Bebidas
- ▶ Cocina Española
- ▶ Enología
- ▶ Cocina Tradicional Mexicana
- ▶ Repostería

### 5° Cuatrimestre

- ▶ Cocina de Mar
- ▶ Cocina Asiática
- ▶ Coctelería
- ▶ Cocina Mexicana de Vanguardia
- ▶ Panadería

### 6° Cuatrimestre

- ▶ Mercadotecnia de Bienes y Servicios
- ▶ Química Orgánica
- ▶ Bases Esenciales de la Nutrición
- ▶ Cocina Latinoamericana
- ▶ Tecnología en la Industria Alimentaria

### 7° Cuatrimestre

- ▶ Administración Aplicada al Servicio de Alimentos Y Bebidas
- ▶ Dieto Cálculo
- ▶ Conservación de Alimentos
- ▶ Quesos en la Gastronomía
- ▶ Cocina Fría y Charcutería

### 8° Cuatrimestre

- ▶ Gastronomía y Sudentabilidad
- ▶ Emprededurismo y Modelos de Negocios
- ▶ Mukimono
- ▶ Tallado en Hielo
- ▶ Banquetes

### 9° Cuatrimestre

- ▶ Gran Laboratorio Empresarial
- ▶ Desarrollo de Proyectos Profesionales
- ▶ Gestión Empresarial
- ▶ Habilidades Directivas

Duración  
**3 años**

Modalidad  
**En línea**

RVOE  
**20231979**



**SEP**  
SECRETARÍA DE  
EDUCACIÓN PÚBLICA