

# Licenciado en Gastronomía

Plan 2017-1

Este programa educativo se ofrece en las siguientes unidades académicas de la UABC:

Campus	Unidad académica donde se imparte	Organismo acreditador	Situación de calidad	Vigencia
Campus Ensenada, Unidad Ensenada	<a href="#">Escuela de Enología y Gastronomía</a>	CONAET	Acreditado	junio 2016-junio 2021

## Características del plan de estudios:

Profesionista que partiendo del contexto histórico regional, será competente para conocer, aplicar y desarrollar las diferentes técnicas de producción y servicio bajo los estándares internacionales de calidad, así como la administración de la industria gastronómica, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social. Con el desarrollo de la sensibilidad artística para crear e innovar platillos. Así mismo, será competente para promover y difundir la gastronomía local, regional y nacional, y contribuir a la integración y acercamiento de los Seres Humanos.

### Perfil de ingreso:

Los aspirantes a ingresar deben contar con los siguientes conocimientos, habilidades, actitudes y valores:

#### Conocimientos

- Principios de química
- Lógico- matemáticos
- Fundamentos de administración

#### Habilidades

- Habilidades de comunicación oral y escrita en español e inglés
- Manejo a nivel básico de tecnologías de la información
- Creatividad
- Toma de decisiones

## **Actitudes**

- Vocación de servicio, facilidad de adaptación al cambio
- Disposición para el trabajo en equipo
- Emprendedor y comprometido
- Proactivo

## **Valores**

- Respeto
- Honestidad
- Asertividad
- Responsabilidad social
- Tolerancia

## **Perfil de egreso:**

El Licenciado en Gastronomía es un profesional capacitado para emprender un negocio de alimentos y bebidas, o bien, desempeñar cargos en niveles gerenciales, directivos u operativos dentro de las áreas de producción, servicio y administración de una empresa gastronómica. El egresado será competente de mejorar procesos, estandarizar procedimientos, detectar áreas de oportunidad y promover el trabajo en equipo con liderazgo y responsabilidad dentro de un negocio de alimentos y bebidas.

## **El Licenciado en Gastronomía será competente para:**

- Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas metodológicas y procesos administrativos, para garantizar la eficiencia y eficacia en el cumplimiento de objetivos organizacionales, que contribuya a la mejora de los indicadores económicos del sector gastronómico, con actitud emprendedora y responsabilidad.
- Diseñar alternativas gastronómicas innovadoras, mediante la aplicación de los conocimientos culturales, nutrimentales, culinarios, enológicos y tecnológicos,

con apego a la normatividad vigente, para satisfacer las expectativas del mercado, en beneficio de las necesidades actuales de alimentación, con actitud propositiva y con responsabilidad social.

- Diseñar protocolos de servicio en los negocios gastronómicos mediante la aplicación de los conocimientos culturales, metodológicos y técnicos, para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos, con actitud creativa y responsable

### **Campo profesional:**

El Licenciado en Gastronomía se podrá desenvolver como profesional independiente o bien en actividades de dirección, gestión, servicio y asesoría dentro de instituciones públicas o privadas vinculadas con el sector gastronómico, turístico o empresarial como:

- Restaurantes
- Cafeterías
- Hoteles
- Resorts
- Cocinas Nutricionales
- Cocinas Industriales
- Cocinas de Hospitales
- Comedores de Escuelas

## Unidades de aprendizaje por etapa de formación:

Clave	Asignaturas obligatorias	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	RQ
<b>Etapa Básica</b>								
23040	Administración	02	--	02	--	02	06	
23041	Introducción a las Artes Culinarias	02	01	--	--	02	05	
23042	Desarrollo Humano	01	--	02	--	01	04	
23043	Comunicación Oral y Escrita	01	--	02	--	01	04	
23044	Tecnologías de la Información para los Negocios	01	--	03	--	01	05	
23045	Historia y Cultura de la Alimentación	03	--	--	--	03	06	
23046	Manejo Higiénico de Alimentos	02	02	--	01	02	07	
23047	Contabilidad	02	--	03	--	02	07	
23048	Bases Culinarias	01	03	--	--	01	05	23041
23049	Productos Cárnicos	01	--	02	01	01	05	
23050	Productos del Campo	01	--	02	01	01	05	
23051	Productos del Mar	01	--	02	01	01	05	
23052	Bases para el Servicio	01	--	03	--	01	05	
23053	Metodología de la Investigación	02	--	02	--	02	06	
23054	Compras y Almacenaje	02	--	02	--	02	06	23047
23055	Enología I	02	--	03	--	02	07	
23056	Nutrición	02	--	02	--	02	06	
23057	Entorno Económico Global	02	--	02	--	02	06	
23058	Química de Alimentos	02	03	--	--	02	07	
23059	Estadística	02	--	02	--	02	06	
23060	Montaje y Servicio de Comedor	02	--	02	--	02	06	
<b>Etapa Disciplinaria</b>								
23061	Control de Costos en Alimentos y Bebidas	02	--	02	--	02	06	23054
23062	Enología II	03	01	--	--	03	07	23055
23063	Mercadotecnia	02	--	02	--	02	06	
23064	Técnicas de Repostería y Panadería	01	04	--	--	01	06	
23065	Técnicas y Preparaciones Culinarias	01	04	--	--	01	06	
23066	Legislación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas	02	--	02	--	02	06	
23067	Gastronomía de Baja California	01	04	--	--	01	06	
23068	Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos	02	--	02	--	02	06	
23069	Coctelería Internacional	01	--	03	--	01	05	
23070	Ética Profesional	01	--	03	--	01	05	
23071	Desarrollo de Emprendedores	01	--	03	--	01	05	
23072	Administración de Recursos Humanos	02	--	02	--	02	06	
23073	Gastronomía Mexicana	01	04	--	--	01	06	
23074	Diseño de Instalaciones y Mantenimiento	02	--	02	--	02	06	23068
23075	Gestión en el Servicio	02	--	02	--	02	06	
23076	Diseño y Planeación de Menú	02	--	02	--	02	06	
<b>Etapa Terminal</b>								
23077	Armonía con Alimentos y Vino	01	02	02	--	01	06	

23078	Administración Estratégica	02	--	02	--	02	06	
23079	Tendencias y Vanguardia Culinaria	01	04	--	--	01	06	
23080	Desarrollo de Eventos	02	--	02	--	02	06	
23081	Administración de Operaciones en Establecimientos de Alimentos y Bebidas	02	--	02	--	02	06	
23082	Innovación en Proyectos Gastronómicos	02	--	02	--	02	06	
23083	Prácticas Profesionales	--	--	--	15	--	15	
<b>Clave Asignaturas optativas HC HL HT HPC HE CR RQ</b>								
<b>Etapa Básica</b>								
23084	Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos	03	--	01	--	03	07	
23085	Herramientas de Información y Comunicación	02	--	02	--	02	06	
23086	Inglés para Negocios de Alimentos y Bebidas	01	--	04	--	01	06	
23087	Cultivo de Productos Hidropónicos	01	--	02	01	01	05	
<b>Clave Asignaturas optativas HC HL HT HPC HE CR RQ</b>								
<b>Etapa Disciplinaria</b>								
23088	Antropología de la Alimentación	03	--	01	--	03	07	
23089	Charcutería	01	03	--	--	01	05	
23090	Barismo	02	--	02	--	02	06	
23091	Servicio a la Mesa	01	--	03	--	01	05	
23092	Análisis Sensorial de Alimentos	01	--	02	--	01	04	
23093	Cocina Fría	01	04	--	--	01	06	
23094	Gastronomía y Dietética	02	--	--	02	02	06	
23095	Manejo de Cocinas Saludables	02	--	--	02	02	06	
23096	Informática Aplicada	01	--	03	--	01	05	
23097	Historia y Rescate de la Gastronomía en México	03	--	01	--	03	07	
23098	Planeación Financiera	02	--	02	--	02	06	
23099	Tallado Artístico	01	--	02	--	01	04	
23100	Cocina Francesa	01	04	--	--	01	06	
23101	Desayunos	01	04	--	--	01	06	
23102	Sistemas de Gestión de Calidad	01	--	03	--	01	05	
<b>Clave Asignaturas optativas HC HL HT HPC HE CR RQ</b>								
<b>Etapa Terminal</b>								
23103	Repostería Avanzada	01	04	--	--	01	06	
23104	Cocina Internacional	01	04	--	--	01	06	
23105	Gastronomía, Salud y Comunidad	02	--	02	--	02	06	
23106	Cocina Asiática	01	04	--	--	01	06	
23107	Estilismo Culinario	01	--	03	--	01	05	
23108	Capacitación y Evaluación del Capital Humano	02	--	02	--	02	06	
23109	Cocina Económica y Popular	01	04	--	--	01	06	
23110	Análisis Químico de Alimentos	01	03	--	--	01	05	
23111	Relaciones Públicas	02	--	01	--	02	05	

# Mapa curricular:

ETAPA BÁSICA			ETAPA DISCIPLINARIA			ETAPA TERMINAL	
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
Administración <small>HC2 HT2 - CR6</small>	Contabilidad <small>HC2 HT3 - CR7</small>	Compras y Almacenaje <small>HC2 HT2 - CR6</small>	Control de Costos en Alimentos y Bebidas <small>HC2 HT2 - CR6</small>	Gastronomía de Baja California <small>HC1 HL4 - CR6</small>	Gastronomía Mexicana <small>HC1 HL4 - CR6</small>	Armonía con Alimentos y Vino <small>HC1 HT2 HL2 CR6</small>	Desarrollo de Eventos <small>HC2 HT2 - CR6</small>
Introducción a las Artes Culinarias <small>HC2 HL1 - CR5</small>	Bases Culinarias <small>HC HL3 - CR5</small>	Enología I <small>HC2 HT3 - CR7</small>	Enología II <small>HC3 HL3 - CR7</small>	Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos <small>HC2 HT2 - CR6</small>	Diseño de Instalaciones y Mantenimiento <small>HC2 HT2 - CR6</small>	Administración Estratégica <small>HC2 HT2 - CR6</small>	Administración de Operaciones en Establecimientos de Alimentos y Bebidas <small>HC2 HT2 - CR6</small>
Desarrollo Humano <small>HC1 HT2 - CR4</small>	Productos Cárnicos <small>HC HT2 HPC1 CR5</small>	Nutrición <small>HC2 HT2 - CR6</small>	Mercadotecnia <small>HC2 HT2 - CR6</small>	Cocelería Internacional <small>HC1 HT3 - CR5</small>	Gestión en el Servicio <small>HC2 HT2 - CR6</small>	Tendencias y Vanguardia Culinaria <small>HC1 HL4 - CR6</small>	Innovación en Proyectos Gastronómicos <small>HC2 HT2 - CR6</small>
Comunicación Oral y Escrita <small>HC1 HT2 - CR4</small>	Productos del Campo <small>HC HT2 HPC1 CR5</small>	Entorno Económico Global <small>HC2 HT2 - CR6</small>	Técnicas de Repostería y Panadería <small>HC1 HL4 - CR6</small>	Ética Profesional <small>HC1 HT3 - CR5</small>	Diseño y Planeación de Menú <small>HC2 HT2 - CR6</small>	OPTATIVA	OPTATIVA
Tecnologías de la Información para los Negocios <small>HC1 HT3 - CR5</small>	Productos del Mar <small>HC HT2 HPC1 CR5</small>	Química de Alimentos <small>HC2 HL3 - CR7</small>	Técnicas y Reparaciones Culinarias <small>HC1 HL4 - CR6</small>	Desarrollo de Emprendedores <small>HC1 HT3 - CR5</small>	OPTATIVA	OPTATIVA	OPTATIVA
Historia y Cultura de la Alimentación <small>HC3 - - CR6</small>	Bases para el Servicio <small>HC HT3 - CR5</small>	Estadística <small>HC2 HT2 - CR6</small>	Legislación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas <small>HC2 HT2 - CR6</small>	Administración de Recursos Humanos <small>HC2 HT2 - CR6</small>	OPTATIVA	OPTATIVA	OPTATIVA
Manejo Higiénico de Alimentos <small>HC2 HL2 HPC1 CR7</small>	Metodología de la Investigación <small>HC2 HT2 - CR6</small>	Montaje y Servicio de Comedor <small>HC2 HT2 - CR6</small>	OPTATIVA	OPTATIVA	OPTATIVA	Proyecto de Vinculación con Valor en Créditos (PVVC) <small>CR 2</small>	
	OPTATIVA	OPTATIVA	OPTATIVA	OPTATIVA		Prácticas Profesionales (PP) <small>CR 15</small>	
<b>ÁREAS DE CONOCIMIENTO</b>				<b>CRÉDITOS</b>			
Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas	Servicio	Producción Gastronómica	Formación Integral	Unidades de Aprendizaje Integradoras	249	Obligatorios	
					84	Optativos	15 Prácticas Profesionales
					Creditos Totales = 348		
— Seriación obligatoria							