

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

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

Campus	Unidad académica donde se imparte	Situación de calidad
Campus Ensenada, Unidad Ensenada	Escuela de Enología y Gastronomía	Acreditado

Características del plan de estudios:	<p>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.</p>
Perfil de ingreso:	<p>Los aspirantes a ingresar deben contar con los siguientes conocimientos, habilidades, actitudes y valores:</p> <p>Conocimientos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principios de química • Lógico- matemáticos • Fundamentos de administración <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Habilidades de comunicación oral y escrita en español e inglés • Manejo a nivel básico de tecnologías de la información • Creatividad • Toma de decisiones <p>Actitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vocación de servicio, facilidad de adaptación al cambio • Disposición para el trabajo en equipo • Emprendedor y comprometido • Proactivo <p>Valores</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respeto • Honestidad • Asertividad • Responsabilidad social • Tolerancia

<p>Perfil de egreso:</p>	<p>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.</p> <p>El Licenciado en Gastronomía será competente para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Campo profesional:</p>	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes • Cafeterías • Hoteles • Resorts • Cocinas Nutricionales • Cocinas Industriales • Cocinas de Hospitales <p>Comedores de Escuelas</p>

Unidades de aprendizaje por etapa de formación:

No.	Asignaturas obligatorias de etapa básica	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	RQ
1	Administración	2	-	2	-	2	6	
2	Introducción a las Artes Culinarias	2	1	-	-	2	5	
3	Desarrollo Humano	1	-	2	-	1	4	
4	Comunicación Oral y Escrita	1	-	2	-	1	4	
5	Tecnologías de la Información para los Negocios	1	-	3	-	1	5	
6	Historia y Cultura de la Alimentación	3	-	-	-	3	6	
7	Manejo Higiénico de Alimentos	2	2	-	1	2	7	
8	Contabilidad	2	-	3	-	2	7	
9	Bases Culinarias	1	3	-	-	1	5	2
10	Productos Cárnicos	1	-	2	1	1	5	
11	Productos del Campo	1	-	2	1	1	5	
12	Productos del Mar	1	-	2	1	1	5	
13	Bases para el Servicio	1	-	3	-	1	5	
14	Metodología de la Investigación	2	-	2	-	2	6	
15	Compras y Almacenaje	2	-	2	-	2	6	8
16	Enología I	2	-	3	-	2	7	
17	Nutrición	2	-	2	-	2	6	
18	Entorno Económico Global	2	-	2	-	2	6	
19	Química de Alimentos	2	3	-	-	2	7	
20	Estadística	2	-	2	-	2	6	
21	Montaje y Servicio de Comedor	2	-	2	-	2	6	
	Optativa	-	-	-	-	-	-	Vr
	Optativa	-	-	-	-	-	-	Vr
No.	Asignaturas obligatorias de etapa disciplinaria	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	RQ
22	Control de Costos en Alimentos y Bebidas	2	-	2	-	2	6	15
23	Enología II	3	1	-	-	3	7	16
24	Mercadotecnia	2	-	2	-	2	6	
25	Técnicas de Repostería y Panadería	1	4	-	-	1	6	
26	Técnicas y Preparaciones Culinarias	1	4	-	-	1	6	
27	Legislación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas	2	-	2	-	2	6	
28	Gastronomía de Baja California	1	4	-	-	1	6	
29	Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos	2	-	2	-	2	6	
30	Coctelería Internacional	1	-	3	-	1	5	
31	Ética Profesional	1	-	3	-	1	5	
32	Desarrollo de Emprendedores	1	-	3	-	1	5	
33	Administración de Recursos Humanos	2	-	2	-	2	6	

34	Gastronomía Mexicana	1	4	-	-	1	6	
35	Diseño de Instalaciones y Mantenimiento	2	-	2	-	2	6	29
36	Gestión en el Servicio	2	-	2	-	2	6	
37	Diseño y Planeación de Menú	2	-	2	-	2	6	
	Optativa	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	Vr.	
No.	Asignaturas obligatorias de etapa terminal	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	RQ
38	Armonía con Alimentos y Vino	1	2	2	-	1	6	
39	Administración Estratégica	2	-	2	-	2	6	
40	Tendencias y Vanguardia Culinaria	1	4	-	-	1	6	
41	Desarrollo de Eventos	2	-	2	-	2	6	
42	Administración de Operaciones en Establecimientos de Alimentos y Bebidas	2	-	2	-	2	6	
43	Innovación en Proyectos Gastronómicos	2	-	2	-	2	6	
44	Prácticas Profesionales	-	-	-	15	-	15	
	Otros cursos optativos							
	Otras modalidades de acreditación							
	Optativa	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	Vr	
No.	Asignaturas optativas de etapa básica	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	RQ
45	Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos	3	-	1	-	3	7	
46	Herramientas de Información y Comunicación	2	-	2	-	2	6	
47	Inglés para Negocios de Alimentos y Bebidas	1	-	4	-	1	6	
48	Cultivo de Productos Hidropónicos	1	-	2	1	1	5	
No.	Asignaturas optativas de etapa disciplinaria	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	RQ

Mapa curricular:

ETAPA BÁSICA			ETAPA DISCIPLINARIA			ETAPA TERMINAL								
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII							
Administración HC2 HT2 - CR6	Contabilidad HC2 HT3 - CR7	Compras y Almacenaje HC2 HT2 - CR6	Control de Costos en Alimentos y Bebidas HC2 HT2 - CR6	Gastronomía de Baja California HC1 HL4 - CR6	Gastronomía Mexicana HC1 HL4 - CR6	Armonía con Alimentos y Vino HC1 HT2 HL2 CR6	Desarrollo de Eventos HC2 HT2 - CR6							
Introducción a las Artes Culinarias HC2 HL1 - CR5	Bases Culinarias HC1 HL3 - CR5	Enología I HC2 HT3 - CR7	Enología II HC3 HL1 CR7	Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos HC2 HT2 - CR6	Diseño de Instalaciones y Mantenimiento HC2 HT2 - CR6	Administración Estratégica HC2 HT2 - CR6	Administración de Operaciones en Establecimientos de Alimentos y Bebidas HC2 HT2 - CR6							
Desarrollo Humano HC1 HT2 - CR4	Productos Cárnicos HC1 HT2 HPC1 CR5	Nutrición HC2 HT2 - CR6	Mercadotecnia HC2 HT2 - CR6	Coctelería Internacional HC1 HT3 - CR5	Gestión en el Servicio HC2 HT2 - CR6	Tendencias y Vanguardia Culinaria HC1 HL4 - CR6	Innovación en Proyectos Gastronómicos HC2 HT2 - CR6							
Comunicación Oral y Escrita HC1 HT2 - CR4	Productos del Campo HC1 HT2 HPC1 CR5	Entorno Económico Global HC2 HT2 - CR6	Técnicas de Repostería y Panadería HC1 HL4 - CR6	Ética Profesional HC1 HT3 - CR5	Diseño y Planeación de Menú HC2 HT2 - CR6	OPTATIVA	OPTATIVA							
Tecnologías de la Información para los Negocios HC1 HT3 - CR5	Productos del Mar HC1 HT2 HPC1 CR5	Química de Alimentos HC2 HL3 - CR7	Técnicas y Preparaciones Culinarias HC1 HL4 - CR6	Desarrollo de Emprendedores HC1 HT3 CR5	OPTATIVA	OPTATIVA	OPTATIVA							
Historia y Cultura de la Alimentación HC3 - - CR6	Bases para el Servicio HC1 HT3 - CR5	Estadística HC2 HT2 - CR6	Legislación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas HC2 HT2 - CR6	Administración de Recursos Humanos HC2 HT2 - CR6	OPTATIVA	OPTATIVA								
Manejo Higiénico de Alimentos HC2 HL2 HPC1 CR7	Metodología de la Investigación HC2 HT2 - CR6	Montaje y Servicio de Comedor HC2 HT2 - CR6	OPTATIVA	OPTATIVA	OPTATIVA	Proyecto de Vinculación con Valor en Créditos (PVVC) CR 2								
	OPTATIVA	OPTATIVA	OPTATIVA	OPTATIVA		Prácticas Profesionales (PP) CR 15								
ÁREAS DE CONOCIMIENTO						CRÉDITOS								
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Servicio</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Producción Gastronómica</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Formación Integral</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Unidades de Aprendizaje Integradoras</div>	<table border="1"> <tr> <td>249</td> <td>Obligatorios</td> </tr> <tr> <td>84</td> <td>Optativos</td> </tr> </table>	249	Obligatorios	84	Optativos	<table border="1"> <tr> <td>15</td> <td>Prácticas Profesionales</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Créditos Totales = 348</td> </tr> </table>	15	Prácticas Profesionales	Créditos Totales = 348	
249	Obligatorios													
84	Optativos													
15	Prácticas Profesionales													
Créditos Totales = 348														
					<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"> Seriación obligatoria </div>									