

PLAN DE ESTUDIOS: 2006-2

PERFIL DE INGRESO.

El aspirante que desee ingresar a la carrera de Licenciado en Gastronomía deberá tener:

- Interés por la cocina regional.
- Aptitud para la innovación y la creatividad
- Sensibilidad por el arte y la plástica
- Poseer sentido del buen gusto
- Poseer alto sentido ético, de servicio y de trabajo en equipo
- Comprometido a desarrollarse conforme el entorno, condiciones y oportunidades del sector regional fundamentalmente.
- Manejo del Idioma Ingles a un nivel de 350 TOEFL

Conocimientos básicos:

Haber cubierto el bachillerato, preferentemente de las áreas químico-biológicas, administrativas o de especialidad de turismo, e idioma ingles.

Habilidades básicas:

Son los mínimos necesarios a nivel cognitivo que permiten la organización mental del estudiante.

- a) Observación.
- b) Semejanzas y diferencias
- c) Comparación.
- d) Clasificación
- e) Jerarquización.

Habilidades lógicas:

- a) Identificación de buenas razones. Habilidad para dar una respuesta acertada en función de la elaboración de un juicio crítico.

Habilidades de comprensión:

- a) Capacidad para desarrollar comprensión e interpretación de lenguas extranjeras bajo el contexto culinario.

- b) Aptitud para construir a partir de lo ya conocido. Manejo semántico en la comprensión lectora teniendo como antecedente cierto manejo del lenguaje escrito en diferentes idiomas.

Habilidades de Creatividad:

- a) Amplitud de Habilidades manuales y mentales para usar la tecnología que requiere el manejo de alimentos.
- b) Habilidad para intentar una solución innovadora ante un problema poco usual en relación con el manejo de alimentos.
- c) Capacidad de desarrollar nuevos diseños de la presentación y la combinación de los alimentos.

Actitudes:

- Perseverancia y disciplina
- Capacidad de organización
- Disposición para trabajar en equipo
- Inquietud por lograr su independencia intelectual
- Sentido crítico, reflexivo
- Iniciativa y propositivo
- Emprendedoras y de Liderazgo
- Adaptación a los cambios y a trabajo físico prolongado

PERFIL DEL EGRESADO

Los egresados de la Licenciatura en Gastronomía, harán posible que Baja California cuente con profesionales que sean capaces de desempeñar actividades de alta responsabilidad en la producción y servicio de alimentos, servicios de alta calidad al cliente, servicio de bebidas en bares y restaurantes, servicio integral de banquetes, planeación de tareas administrativas de manejo del recurso humano, control del abasto, alimentos industriales y manejo adecuado de equipos hasta la obtención de resultados, manejo de las áreas contable administrativas.

El egresado de Licenciado en Gastronomía sea competente en:

- Aplicar diversas técnicas y procedimientos en presentación y montaje de comedor mediante el análisis de la problemática presentada en el área de servicio en las empresas gastronómicas con el fin de satisfacer las necesidades de los diversos segmentos del mercado gastronómico, con sentido ético y gran responsabilidad social

- Dirigir y organizar empresas de servicios de alimentos y bebidas con alto sentido de responsabilidad y compromiso, estableciendo procedimientos de control para mejorar la productividad interna y operar con mayor calidad y rentabilidad.
- Elaborar alimentos y bebidas en forma saludable e innovadora bajo los estándares internacionales de calidad, utilizando responsablemente equipo e instalaciones para satisfacer necesidades que la industria gastronómica demanda.

CAMPO OCUPACIONAL

Como profesionista independiente

El Licenciado en Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California será un Profesional con visión empresarial, creará su propio negocio haciendo uso de la administración, y del conocimiento gastronómico, en restaurante, cafeterías, bares, loncherías, posadas, albergues, franquicias, concesiones, representaciones en productos alimenticios.

En el sector empresarial

En el sector privado ofrecerá diversos servicios del ramo como: gerente de restaurantes, coordinador de comedores para armadoras, maquiladoras, clínicas, clubes deportivos, escuelas e internados, responsable de alimentación en guarderías; como seleccionador de materias primas para restaurantes; como asesor en manejo higiénico de alimentos y bebidas, en empresas de organización de eventos y banquetes, en cruceros y navíos turísticos, servicio de alimentos en líneas aéreas, en periódicos, revistas y otros medios culturales como crítico y comentarista gastronómico.

En el sector público

En el sector público, el campo también ofrece oportunidades como coordinador de distintos comedores y cocinas, clínicas del sector salud, centros de readaptación social, comedores comunitarios, en el sector turístico, como promotor de la gastronomía regional, coordinador de eventos gastronómicos como congresos, concursos, demostraciones, maridajes, etc.

CLAVE	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CRE	REQ
ETAPA BÁSICA									
8427	CONTABILIDAD	03	--	01	--	--	03	07	
8428	HISTORIA Y CULTURA DE LA GASTRONOMÍA	03	--	--	--	--	03	06	
8429	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	02	--	03	--	--	02	07	
8430	ESTRUCTURA SOCIOECONÓMICA DE MÉXICO	03	--	--	--	--	03	06	
8431	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	02	--	02	--	--	02	06	
4448	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	02	--	02	--	--	02	06	
4454	DESARROLLO HUMANO	02	--	01	--	--	02	05	
8432	CONTABILIDAD APLICADA	03	--	01	--	--	03	07	8427
8433	GASTRONOMÍA	--	--	05	--	--	--	05	
8434	BASES DE LA COCINA PROFESIONAL	01	--	04	--	--	01	06	
8435	NUTRICIÓN	02	--	02	--	--	02	06	
8436	MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS	01	--	03	--	--	01	05	
8437	ESTADÍSTICA	03	--	01	--	--	03	07	
4389	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	02	--	02	--	--	02	06	

CLAVE	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CRE	REQ
8438	ENOLOGÍA I	02	--	02	--	--	02	06	
8439	CONTROL COMPRAS Y ALMACENAJE	03	--	01	--	--	03	07	8432
8440	PRODUCTOS DEL CAMPO	03	--	02	--	--	03	08	
8441	EQUIPO E INSTALACIONES	01	--	03	--	--	01	05	
8442	TÉCNICAS DE SERVICIO Y MONTAJE	01	--	03	--	--	01	05	
8443	PRODUCTOS DEL MAR	01	--	03	--	--	01	05	
8444	PRODUCTOS CÁRNICOS	01	--	03	--	--	01	05	
ETAPA DISCIPLINARIA									
8445	ENOLOGÍA II	03	--	01	--	--	03	07	8438
8446	COCTELERÍA INTERNACIONAL	01	--	03	--	--	01	05	
8447	TÉCNICAS DE SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	--	--	05	--	--	--	05	
8448	PANADERÍA	01	--	04	--	--	01	06	
8449	DISEÑO Y MANTENIMIENTO	03	--	01	--	--	03	07	
8450	CONTROL Y COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	03	--	01	--	--	03	07	8439
8451	INFORMÁTICA APLICADA	01	--	03	--	--	01	05	
8452	DISEÑO Y PLANEACIÓN DE MENÚ	03	--	01	--	--	03	07	
8453	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS	03	--	01	--	--	03	07	
8454	LEGISLACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	03	--	01	--	--	03	07	
8455	DERECHO	03	--	--	--	--	03	06	
8456	GASTRONOMÍA FRANCESA	01	--	05	--	--	01	07	
8457	GASTRONOMÍA MEXICANA	01	--	05	--	--	01	07	
8458	GASTRONOMÍA REGIONAL	01	--	05	--	--	01	07	8457
8459	MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA	03	--	01	--	--	03	07	
8460	PLANEACIÓN FINANCIERA	03	--	01	--	--	03	07	
8461	REPOSTERÍA	01	--	04	--	--	01	06	
ETAPA TERMINAL									
8462	HABILIDADES BÁSICAS PARA LA ENSEÑANZA	02	--	02	--	--	02	06	
8463	TENDENCIAS GASTRONÓMICAS	02	--	04	--	--	02	08	
8464	BANQUETES	03	--	02	--	--	03	08	
8465	ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA	03	--	01	--	--	03	07	
8466	ÉTICA PROFESIONAL	03	--	01	--	--	03	07	
8467	DIRECCIÓN DEL FACTOR HUMANO	03	--	01	--	--	03	07	
8468	RELACIONES PÚBLICAS Y PROTOCOLO	02	--	03	--	--	02	07	
8606	PRÁCTICAS PROFESIONALES	--	--	--	15	--	--	15	
OPTATIVAS DE LA ETAPA DISCIPLINARIA									
8469	GASTRONOMÍA ORIENTAL	02	--	03	--	--	02	07	
8470	COMEDORES INDUSTRIALES	02	--	03	--	--	02	07	
8471	ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES	02	--	03	--	--	02	07	
8472	CULTURA GASTRONÓMICA DE AMÉRICA	02	--	03	--	--	02	07	
OPTATIVAS DE LA ETAPA TERMINAL									
8473	ALTA REPOSTERÍA ARTÍSTICA	02	--	03	--	--	02	07	
8474	CHARCUTERÍA PREPARACIÓN DE EMBUTIDOS	02	--	03	--	--	02	07	

CLAVE	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CRE	REQ
8475	COCINA VEGETARIANA	02	--	03	--	--	02	07	
8476	TALLER DISEÑO ARTÍSTICO DE PLATILLOS	02	--	03	--	--	02	07	
8477	ANTROPOLOGÍA SOCIAL	02	--	03	--	--	02	07	
8478	GASTRONOMÍA EUROPEA	02	--	03	--	--	02	07	
8479	GASTRONOMÍA DEL MEDIO ORIENTE	02	--	03	--	--	02	07	

Nota: Para acreditar la carrera de Lic. en Gastronomía, el alumno tendrá que cursar 286 créditos obligatorios, y 15 créditos correspondientes a prácticas profesionales, y un mínimo de 77 créditos optativos que podrán obtenerse a través de diversas modalidades de acreditación, cubriendo un total de 378 créditos.

CLAVE	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CRE	REQ
ÁREA: ECONÓMICO ADMINISTRATIVAS OBLIGATORIAS									
8427	CONTABILIDAD	03	--	01	--	--	03	07	
8430	ESTRUCTURA SOCIOECONÓMICA DE MÉXICO	03	--	--	--	--	03	06	
8431	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	02	--	02	--	--	02	06	
8432	CONTABILIDAD APLICADA	03	--	01	--	--	03	07	8427
8439	CONTROL COMPRAS Y ALMACENAJE	03	--	01	--	--	03	07	8432
8450	CONTROL Y COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	03	--	01	--	--	03	07	8439
8451	INFORMÁTICA APLICADA	01	--	03	--	--	01	05	
8453	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS	03	--	01	--	--	03	07	
8454	LEGISLACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	03	--	01	--	--	03	07	
8455	DERECHO	03	--	--	--	--	03	06	
8459	MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA	03	--	01	--	--	03	07	

CLAVE	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CRE	REQ
8460	PLANEACIÓN FINANCIERA	03	--	01	--	--	03	07	
8465	ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA	03	--	01	--	--	03	07	
OPTATIVAS									
8471	ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES	02	--	03	--	--	02	07	
ÁREA: SERVICIO Y ENOLOGÍA OBLIGATORIAS									
8438	ENOLOGÍA I	02	--	02	--	--	02	06	
8441	EQUIPO E INSTALACIONES	01	--	03	--	--	01	05	
8442	TÉCNICAS DE SERVICIO Y MONTAJE	01	--	03	--	--	01	05	
8445	ENOLOGÍA II	03	--	01	--	--	03	07	8438
8446	COCTELERÍA INTERNACIONAL	01	--	03	--	--	01	05	
8449	DISEÑO Y MANTENIMIENTO	03	--	01	--	--	03	07	
8452	DISEÑO Y PLANEACIÓN DE MENÚ	03	--	01	--	--	03	07	
8464	BANQUETES	03	--	02	--	--	03	08	

CLAVE	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CRE	REQ
OPTATIVAS									
8470	COMEDORES INDUSTRIALES	02	--	03	--	--	02	07	
ÁREA: COCINA OBLIGATORIAS									
8433	GASTRONOMÍA	--	--	05	--	--	--	05	
8434	BASES DE LA COCINA PROFESIONAL	01	--	04	--	--	01	06	
8440	PRODUCTOS DEL CAMPO	03	--	02	--	--	03	08	
8443	PRODUCTOS DEL MAR	01	--	03	--	--	01	05	
8444	PRODUCTOS CÁRNICOS	01	--	03	--	--	01	05	
8447	TÉCNICAS DE SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	--	--	05	--	--	--	05	
8456	GASTRONOMÍA FRANCESA	01	--	05	--	--	01	07	
8457	GASTRONOMÍA MEXICANA	01	--	05	--	--	01	07	
8458	GASTRONOMÍA REGIONAL	01	--	05	--	--	01	07	8457
8463	TENDENCIAS GASTRONÓMICAS	02	--	04	--	--	02	08	
OPTATIVAS									
8469	GASTRONOMÍA ORIENTAL	02	--	03	--	--	02	07	
8472	CULTURA GASTRONÓMICA DE AMÉRICA	02	--	03	--	--	02	07	
8474	CHARCUTERÍA PREPARACIÓN DE EMBUTIDOS	02	--	03	--	--	02	07	
8475	COCINA VEGETARIANA	02	--	03	--	--	02	07	
8476	TALLER DISEÑO ARTÍSTICO DE PLATILLOS	02	--	03	--	--	02	07	
8478	GASTRONOMÍA EUROPEA	02	--	03	--	--	02	07	
8479	GASTRONOMÍA DEL MEDIO ORIENTE	02	--	03	--	--	02	07	
ÁREA: PASTELERÍA OBLIGATORIOS									
8448	PANADERÍA	01	--	04	--	--	01	06	
8461	REPOSTERÍA	01	--	04	--	--	01	06	
OPTATIVAS									
8473	ALTA REPOSTERÍA ARTÍSTICA	02	--	03	--	--	02	07	
ÁREA: CIENCIAS APLICADAS OBLIGATORIAS									
8429	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	02	--	03	--	--	02	07	
8437	ESTADÍSTICA	03	--	01	--	--	03	07	
ÁREA: HUMANIDADES OBLIGATORIAS									
4389	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	02	--	02	--	--	02	06	
4448	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	02	--	02	--	--	02	06	
4454	DESARROLLO HUMANO	02	--	01	--	--	02	05	
8428	HISTORIA Y CULTURA DE LA GASTRONOMÍA	03	--	--	--	--	03	06	
8462	HABILIDADES BÁSICAS PARA LA ENSEÑANZA	02	--	02	--	--	02	06	

CLAVE	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CRE	REQ
8466	ÉTICA PROFESIONAL	03	--	01	--	--	03	07	
8467	DIRECCIÓN DEL FACTOR HUMANO	03	--	01	--	--	03	07	
8468	RELACIONES PÚBLICAS Y PROTOCOLO	02	--	03	--	--	02	07	
OPTATIVAS									
8477	ANTROPOLOGÍA SOCIAL	02	--	03	--	--	02	07	
ÁREA: SALUD									
OBLIGATORIAS									
8435	NUTRICIÓN	02	--	02	--	--	02	06	
8436	MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS	01	--	03	--	--	01	05	