



El egresado de: Licenciatura en Gastronomía cuenta con las competencias profesionales necesarias para su desempeño en el campo laboral, en el ámbito local, regional y nacional.

## ESCENARIOS DE ACTUACIÓN

El egresado de la Licenciatura en Gastronomía podrá desenvolverse en las siguientes unidades productivas y sociales tales como:

- Empresas grandes, medianas, pequeñas y microempresas del ramo restaurantero.
- Empresas relacionadas a la producción, servicio de alimentos y bebidas a gran escala.
- Empresas asociadas al sector productivo de alimentos y bebidas.
- Empresas asociadas al sector turístico.
- Instituciones gubernamentales en el área gastronómica, turística y de investigación culinaria.
- Organizaciones No Gubernamentales con impacto en el área de alimentos y bebidas.
- Empresas de consultoría en materia de formulación y evaluación de proyectos gastronómicos.
- Centros de capacitación y adiestramiento gastronómico.
- Su propia empresa.

## OCUPACIONES PROFESIONALES

El egresado de la Licenciatura en Gastronomía podrá desempeñarse atendiendo los siguientes puestos de trabajo:

- Chef, souschef, chef de línea o cocinero
- Consultor gastronómico Gerencia de alimentos y bebidas, de banquetes y convenciones o similares
- Investigador en el área gastronómica
- Bartender, mixólogo o similares
- Repostería, panadería o confitería
- Instructor culinario
- Sommelier
- Funciones administrativas en el área de alimentos y bebidas

## Competencias Base

- Plantear y solucionar problemas con base en los principios y teorías de las física, química y matemáticas, a través del método científico para sustentar la toma de decisiones en los ámbitos científico y tecnológico.

## Competencias Transversales

- Actuar y dirigir su vida, con base en valores, principios éticos, inteligencia emocional, herramientas de pensamiento crítico, holístico y creativo, estrategias de asertividad, estilos de liderazgo, toma de decisiones y habilidades gerenciales, para lograr su auto realización, contribuir al desarrollo de su entorno profesional y social fortaleciendo la convivencia armónica plena.
- Comunicar información básica sobre sí mismo, otros y su profesión, a través de expresiones sencillas, aisladas y estereotipadas, en forma productiva y receptiva en el idioma francés de acuerdo con el nivel A1, usuario básico, del Marco de Referencia Europeo para contribuir en el desempeño de sus funciones en su entorno laboral, social y personal.
- Comunicar sentimientos, pensamientos, conocimientos, experiencias, ideas, reflexiones, opiniones, a través de expresiones sencillas y de uso común, en forma productiva y receptiva en el idioma inglés de acuerdo con el nivel A2, usuario básico, del Marco de Referencia Europeo para contribuir en el desempeño de sus funciones en su entorno laboral, social y personal.
- Comunicar sentimientos, pensamientos, conocimientos, experiencias, ideas, reflexiones, opiniones, en los ámbitos públicos, personal, educacional y ocupacional, productiva y receptivamente en el idioma inglés de acuerdo con el nivel B1, usuario independiente, del Marco de Referencia Europeo para contribuir en el desempeño de sus funciones en su entorno laboral, social y personal.

## Competencias Específicas

- Preparar alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estándar, de acuerdo con normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo.
- Conformar menús, postres, eventos y servicios gastronómicos considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
- Desarrollar procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.

# PRIMER CICLO DE FORMACIÓN

## CUATRIMESTRE 1

Inglés I

Desarrollo  
Humano Y  
Valores

Introducción  
A La  
Gastronomía

Matemáticas  
Aplicadas A La  
Gastronomía

Seguridad E  
Higiene En Los  
Alimentos

Bases  
Culinarias I

Comunicación  
Y Habilidades  
Digitales

## CUATRIMESTRE 2

Inglés II

Habilidades  
Socioemocionales  
Y Manejo De  
Conflictos

Standardización  
De Platillos

Fundamentos  
De Nutrición

Servicio De  
Alimentos Y  
Bebidas

Bases  
Culinarias II

Panadería

## CUATRIMESTRE 3

Inglés III

Desarrollo Del  
Pensamiento  
Y Toma De  
Decisiones

Costos Y  
Presupuestos

Operación  
De Bar

Pastelería

Bases  
Culinarias III

Proyecto  
Integrador I

# SEGUNDO CICLO DE FORMACIÓN

## CUATRIMESTRE 4

Inglés IV  
Ética Profesional  
Francés I  
Administración De Alimentos Y Bebidas  
Mercadotecnia De Servicios Gastronomicos  
Fundamentos De Vitivinicultura  
Repostería

## CUATRIMESTRE 5

Inglés V  
Liderazgo De Equipos De Alto Desempeño  
Francés II  
Metodología De La Investigación Aplicada A La Gastronomía  
Logística De Eventos  
Conformación De Menús  
Proyecto Integral II

## CUATRIMESTRE 6

**ESTADÍA  
TÉCNICO  
SUPERIOR  
UNIVERSITARIO  
EN  
GASTRONOMÍA**



# TERCER CICLO DE FORMACIÓN

## CUATRIMESTRE 7

Inglés VI

Habilidades Gerenciales

Contabilidad

Administración De Procesos Gastronómicos

Patrimonio Gastronómico De México

Cocina Asiática

Cocina Mexicana I

## CUATRIMESTRE 8

Inglés VII

Planeación Y Administración Del Trabajo

Analisis E Interpretación Financiera

Bebidas Destiladas Mexicanas

Ingeniería De Menú

Cocina Europea

Cocina Mexicana II

## CUATRIMESTRE 9

Inglés VIII

Desarrollo De Negocios Gastronómicos

Gestión De La Calidad En Procesos Gastronómicos

Mixiología

Cocina Contemporánea

Optativa

Proyecto Integrador III

## CUATRIMESTRE 10

**ESTADÍA  
LICENCIATURA  
EN  
GASTRONOMÍA**

