



UNIVERSIDAD
CUGS

Cum laude Ubi Gloria Semper

Licenciatura en Gastronomía

Estudios con Reconocimiento de Validez Oficial S.E.P.
Acuerdo No. 20220964 de fecha 31 de agosto de 2022. Plan 2020

Antecedentes Académicos de Ingreso.

- Educación Media Superior

Fin del Aprendizaje o Formación

Formar profesionistas capaces de valorar, planear, producir e innovar propuestas gastronómicas por medio de diversas técnicas culinarias de la cocina: regional, fusión, alta y nueva; nacional e internacional. Así como, diseñar y desarrollar proyectos, productos y servicios que les permitan adherirse a las empresas gastronómicas y establecimientos de alimentos y bebidas, o bien, emprender su propio negocio. Apegándose a las Normas de Seguridad e Higiene de los diferentes establecimientos gastronómicos y al Marco Legal Empresarial y Normativo.

Perfil de Egreso

El egresado de la Licenciatura en Gastronomía contará con las siguientes características:

Conocimientos sobre:

- Principios contables y de costos en el área de producción de alimentos y bebidas
- Diseño y administración de actividades y eventos gastronómicos
- Técnicas culinarias: cocina regional, fusión, nueva, nacional e internacional
- Análisis teórico de la gastronomía
- Diseño de presupuestos para menús masivos
- Técnicas de conservación de los diversos productos gastronómicos
- Normas y procedimientos de higiene y seguridad en las cocinas y establecimientos gastronómicos
- Selección de elementos fundamentales de administración de negocios y emprendimiento
- Marco Legal Empresarial y Normativo
- Diagnóstico y diseño de alternativas ante problemas específicos de la gastronomía
- Cotización de platillos y bebidas



Habilidades:

- Valoración de la estética de los platillos
- Comunicación oral y escrita en el idioma inglés y/o francés en el área culinaria
- Elaboración de bebidas nacionales e internacionales
- Resolución de problemas en el área gastronómica
- Establecer estrategias en los proyectos emprendedores del área gastronómica
- Innovar técnicas culinarias
- Manejo de programas de higiene y seguridad alimentaria
- Distinguir las características principales de los vinos

Actitudes

- Ética profesional
- Liderazgo
- Comunicación asertiva
- Disciplina
- Honestidad
- Proactividad
- Innovación
- Servicio
- Respeto
- Emprendimiento

ASIGNATURAS

1er. CUATRIMESTRE

- CULTURA GASTRONÓMICA
- EQUIPO DE COCINAS Y RESTAURANTES
- INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN
- BASES DE LA COCINA PROFESIONAL
- QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

4o. CUATRIMESTRE

- COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
- VOLATERÍA, PESCADERÍA Y TABLAJERÍA
- TÉCNICAS DE SELECCIÓN Y ABASTECIMIENTO
- CATA DE VINOS Y MARIDAJE
- COCINA FRÍA
- INGLÉS II

7o. CUATRIMESTRE

- COCINA ORIENTAL
- PANADERÍA
- DERECHO LABORAL Y MARCO LEGAL DE LA INDUSTRIA RESTAURANTERA
- MERCADOTECNIA DE SERVICIOS TURÍSTICOS
- ALIMENTACIÓN MASIVA
- FRANCÉS GASTRONÓMICO I

2o. CUATRIMESTRE

- GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA DE MÉXICO
- PRODUCCIÓN PROFESIONAL EN LA COCINA
- CONTABILIDAD APLICADA
- CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- HIGIENE EN LOS ALIMENTOS

5o. CUATRIMESTRE

- COCINA ESPAÑOLA
- COCINA DEL MAR
- SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO INDUSTRIAL
- BAR Y COCTELERÍA
- PLANEACIÓN ESTRATÉGICA
- INGLÉS III

8o. CUATRIMESTRE

- COCINA MOLECULAR
- CHOCOLATERÍA
- ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES
- CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES
- BANQUETES
- FRANCÉS GASTRONÓMICO II

3er. CUATRIMESTRE

- GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA DEL MUNDO
- COCINA MEXICANA CLÁSICA
- CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- ENOLOGÍA
- NUTRICIÓN
- INGLÉS I

6o. CUATRIMESTRE

- COCINA FRANCESA
- PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
- CALIDAD Y CULTURA DE SERVICIO
- ELABORACIÓN DE MENÚS
- COCINA FUSIÓN
- INGLÉS IV

9o. CUATRIMESTRE

- COCINA LATINOAMERICANA
- ARTE MUKIMONO
- FRANQUICIAS
- ÉTICA Y RESPONSABILIDAD PROFESIONAL
- PROYECTO EMPRENDEDOR
- FRANCÉS GASTRONÓMICO III