

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Sede

- Ciudad Universitaria Puebla

Perfil de ingreso

El aspirante a ingresar a la Licenciatura en Gastronomía deberá apreciar la cultura de México y otros países y la importancia de ésta y su relación con la gastronomía, gusto por administrar empresas de alimentos y bebidas, capacidad para entender los procesos químicos y físicos que inciden en la transformación de los mismos, habilidades psicomotrices y gusto por la reflexión del fenómeno alimenticio, capacidad de emprendimiento.

Que posean conocimientos sobre:

- La multiculturalidad planetaria y nacional, para reconocerla y apreciarla.

Habilidades para:

- Hablar y escribir de manera clara, precisa y correcta.
- Tener una comprensión lectora suficiente para emprender con éxito estudios de licenciatura.
- Capacidad de análisis y síntesis.
- Hábitos de estudio autodidactas.
- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
- Capacidad de apreciación estética.
- Desarrollo de su inteligencia emocional.
- Capacidad para el manejo pacífico de conflictos.

Actitudes y valores:

- Apertura a nuevos conocimientos.
- Apertura, comprensión y tolerancia hacia la diversidad.
- Aprecio y respeto por las expresiones artísticas de las más diversas culturas.
- Actitud responsable y crítica de los hábitos de consumo por sus implicaciones éticas, políticas, ecológicas y para la salud.

Perfil de Egreso

- Planea los elementos para administrar un restaurante a través del diseño de menús, productos, servicios y espacio; mediante el manejo adecuado del personal, control de costos y presupuestos, control de almacén y negociación con proveedores, tanto a nivel nacional como internacional, para contribuir a su desarrollo gastronómico y profesional.
- Conoce los métodos adecuados para transformar la materia prima, por medio de la práctica y dominio de las bases y técnicas culinarias; aplicando los conocimientos y habilidades que son adquiridos durante su formación como Licenciados en Gastronomía de la BUAP, para lograr que sean capaces de afrontar los retos de su ámbito laboral.
- Desarrolla las bases para ser un emprendedor gastronómico, por medio de la formulación de planes de negocio, en dónde se evalúe la viabilidad de la empresa, así como los elementos para que supere el promedio de vida de las industrias de alimentos y bebidas y genere tanto empleos, como bienestar social a la comunidad en la que esté inmerso.
- Resuelve problemáticas de la industria gastronómica a través de la investigación sobre tendencias, historia y procesos innovadores por medio de una metodología descriptiva, experimental o exploratoria; que contribuya a generar nuevos conocimientos que fortalezcan el estudio del factor alimenticio.
- Evalúa las características organolépticas y nutricionales de los alimentos y a partir de ello, genera menús idóneos de acuerdo a las necesidades de los clientes, para que tengan una alimentación correcta y balanceada y así contribuir a resolver problemas como la desnutrición, obesidad, etc. en el contexto donde se desenvuelvan.

Campo de Trabajo

Podrá incorporarse en los diferentes ámbitos del sector alimenticio: industria hotelera, bares, restaurantes, cocina del aire, cruceros marítimos, centros de convenciones, comedores industriales, cafeterías, clubes sociales, hospitales o contar con su propio negocio.

Áreas de Competencia Profesional:

- **Área Gastronómica**

Conocimiento y aplicación de la gastronomía nacional e internacional, así mismo de bases y técnicas culinarias, panadería, repostería y servicio al cliente.

- **Administrar establecimientos de Alimentos y Bebidas**

Administrador de establecimientos de alimentos y bebidas, innovando o implementando las condiciones necesarias para la apertura y desarrollo, aplicando el proceso económico-administrativo y empleando las medidas de control para el éxito de la organización.

- **Promoción alimentaria**

En programas de nutrición, sanidad e higiene; formulación y evaluación de proyectos gastronómicos en los tres niveles de gobierno, Federal, Estatal y Municipal, apoyando el área de turismo, en el área académica y de investigación. Además de orientarlos en las técnicas de investigación y gestión tendientes a la innovación de planes, programas y productos gastronómicos.

Servicios a la Sociedad:

Consultor y desarrollador de proyectos con impacto social que beneficien a la comunidad, como la creación de circuitos turísticos gastronómicos, en los cuales se haga uso de las cocinas vernáculas con técnicas de higiene. Así como organizar a las comunidades para la elección de una dieta alimentaria adecuada que redunde en la salud comunitaria.

Créditos Mínimos y Máximos para la obtención del Título: 288/300

Horas Mínimas y Máximas para la obtención del Título: 5744/5960

Asignatura	Créditos
Nivel Básico	
Área de Formación General Universitaria	
Formación Humana y Social	4
Desarrollo de Habilidades del Pensamiento Complejo	4
Lengua Extranjera I	4
Lengua Extranjera II	4
Lengua Extranjera III	4
Lengua Extranjera IV	4

Área de Administración

Administración	4
Planeación Estratégica	4
Mercadotecnia Aplicada a Empresas Gastronómicas	4
Administración del Capital Humano	4

Área de Finanzas

Matemáticas Financieras	4
Contabilidad General	4
Control de Costos en Alimentos y Bebidas	4

Área de Patrimonio y Turismo

Historia y Geografía de la Gastronomía	4
Patrimonio Gastronómico de México	4

Área de Ciencias y Tecnología en Alimentos

Manejo Higiénico de los Alimentos y Toxicología	4
Composición y Propiedades de los Alimentos	4
Conservación y Mantenimiento de los Alimentos	4
Nutrición I	4

Área de Producción de Alimentos y Bebidas

Bases y Técnicas Culinarias I	4
Panadería	4
Bases y Técnicas Culinarias II	4
Bases de Repostería	4
Desayunos y Cafetería	4
Repostería Intermedia	4
Cocina Fría	4
Cocina Mexicana Tradicional y Contemporánea	4
Repostería Avanzada	4

Área de Servicios Gastronómicos

Informática Aplicada al Servicio de A y B	4
Servicio de Comedor	4

Área de Investigación

Taller de Lectura y Redacción	4
-------------------------------	---

Investigación de Mercados Gastronómicos 4

Nivel Formativo

Área de Integración Disciplinaria

Asignaturas Integradoras

Administración y Operación de Restaurantes y Bares 5

Desarrollo de Habilidades de Consultoría II 5

Práctica Profesional Crítica

Servicio Social 10

Práctica Profesional 8

Área de Administración

Desarrollo de Habilidades de
Consultoría I 4

Comportamiento del Consumidor 4

Administración de Banquetes y Servicios de Catering 4

Calidad e Innovación en los Servicios de Alimentos 4

Área de Finanzas

Compras y Almacén 4

Impuestos 4

Área de Ciencias y Tecnología en Alimentos

Diseño, Instalación y Mantenimiento de Equipo de A y B 4

Tecnología en Productos Cárnicos 4

Tecnología en Productos de Lácteos 4

Nutrición II 4

Evaluación Sensorial 4

Área de Producción de Alimentos y Bebidas

Coctelería 4

Cocina Francesa 4

Cocina Italiana 4

Pescados y Mariscos 4

Cocina Española 4

Enología y Maridaje 4

Cocina Oriental 4

Estética de la Gastronomía	4
Cocina Vegetariana	4
Confitería y Chocolatería	4
Área de Servicios Gastronómicos	
Planeación y Evaluación de Menús	4
Área de Investigación	
Seminario de Investigación I	4
Estadística Aplicada a la Gastronomía	4
Seminario de Investigación II	4
Área de Derecho	
Derecho Mercantil	4
Derecho Laboral	4
Área de Idiomas	
Inglés I	4
Inglés II	4
Asignaturas Optativas	
Optativas Disciplinarias	
Optativa I	4
Optativa II	4
Optativa III	4
Optativa IV	4
Optativas Complementarias	
Optativa V	4
Optativa VI	4
Optativa VII	4

Informes:

Ciudad Universitaria Puebla, Facultad de Administración

Ciudad Universitaria, Edificio 113 C, Avenida San Claudio y 22 Sur, sin número, Colonia Jardines de San Manuel, Puebla, Puebla, C.P. 72570,

Tel: 01 (222) 229 55 00 Ext. 7753, 7755

www.administracion.buap.mx