

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Sede

- 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

Deberá poseer preferentemente los siguientes atributos.

Conocimientos sobre:

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

Habilidades para:

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

Actitudes y valores:

1. Apertura a nuevos conocimientos.
2. Apertura, comprensión y tolerancia hacia la diversidad.

3. Aprecio y respeto por las expresiones artísticas de las más diversas culturas.
4. Actitud responsable y crítica de los hábitos de consumo por sus implicaciones éticas, políticas, ecológicas y para la salud.

Perfil de Egreso

El egresado de la Licenciatura en Gastronomía de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla contará con los conocimientos, habilidades, actitudes y valores para interactuar en la industria gastronómica a través de la investigación, apreciación de la cultura, conocimiento de procesos administrativos y de control, emprendimiento y actitudes éticas de cuidado a la salud y gusto por servir.

Deberá poseer preferentemente las siguientes competencias:

1. Participa de manera comprometida dentro de su medio sociocultural para contribuir al desarrollo social, la preservación del medio ambiente y el cuidado de la salud, considerando el uso de la tecnología y el arte en la gastronomía al colaborar en la solución de problemas de manera interdisciplinaria.
2. Reflexiona y toma decisiones de manera crítica y creativa, a partir de analizar y relacionar elementos desde una visión compleja e interdisciplinaria para generar alternativas de solución de acuerdo a las necesidades del contexto cultural gastronómico.
3. Utiliza tanto el francés como el inglés de manera integral, con la finalidad de realizar procesos de comunicación relacionados con los contenidos y actividades propios de la gastronomía, para establecer relaciones interculturales y colaborativas, con ética, responsabilidad social y el apoyo de diversas herramientas tecnológicas.
4. Gestiona la información, y fortalece su formación personal y profesional a través de las TIC al utilizar adecuadamente fuentes académicas y científicas para fortalecer su actualización como profesional de la gastronomía.
5. Analiza los componentes del contexto gastronómico, a partir de identificar la información necesaria y el uso de metodologías adecuadas para construir propuestas de solución y comunicar los resultados obtenidos, que aporten mejoras en el ámbito gastronómico.

6. Emprende proyectos de impacto social de calidad para generar valor en los diferentes ámbitos sociales con base en metodologías de innovación, a través de la gastronomía.
7. Identificar, formular y resolver problemas relacionados con la gastronomía aplicando los principios de las bases y técnicas culinarias; para mejorar la calidad de vida de sí mismos y de su entorno, a través de la implementación de modelos metodológicos y prácticos.
8. Capacidad para aplicar los procesos administrativos a través de la gestión de operaciones de la industria gastronómica, cómo herramienta para profesionalizar la dirección de las mismas.
9. Conocer y desarrollar, las nuevas tendencias en el ámbito gastronómico, a través de la actualización e investigación de necesidades y deseos cambiantes del consumidor, para innovar y competir en mercados emergentes.

Campo de Trabajo

En la licenciatura en Gastronomía el egresado 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.

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

Horas Mínimas y Máximas para la obtención del Título: 5184/5376

Asignaturas

Créditos

NIVEL BÁSICO

Área de Formación General Universitaria

- | | |
|---|---|
| •Desarrollo de Habilidades del Pensamiento Complejo | 4 |
| •Formación Humana y Social | 4 |
| •Lengua Extranjera Francés I | 4 |
| •Lengua Extranjera Francés II | 4 |

- Lengua Extranjera Francés III 4
- Lengua Extranjera Francés IV 4

Área de Administración

- Administración I 4
- Planeación Estratégica 4
- Desarrollo de Habilidades de Consultoría I 4

Área de Finanzas

- Contabilidad General 4
- Matemáticas Financieras 4
- Compras y Almacén 4

Área de Patrimonio y Turismo

- Historia y Geografía de la Gastronomía 4

Área de Ciencias y Tecnología en Alimentos

- Composición y Propiedades de los Alimentos 4
- Manejo Higiénico de los Alimentos y Toxicología 4
- Nutrición 1 4

Área de Producción de A y B

- Bases y Técnicas Culinarias I 4
- Bases y Técnicas Culinarias II 4
- Panadería 4
- Repostería Básica 4

Área de Investigación

- Taller de Lectura y Redacción 4
- Seminario de Investigación I 4

NIVEL FORMATIVO

Asignaturas Integradoras

- Administración y Operación de Restaurantes y Bares 8
- Desarrollo de Habilidades de Consultoría II 8

Práctica Profesional Crítica

- Servicio Social 10
- Práctica Profesional 10

Área de Administración

- Administración del Capital Humano 4
- Mercadotecnia aplicada a empresas gastronómicas 4
- Comportamiento del Consumidor 4
- Administración de banquetes y servicios de Catering 4
- Investigación de Mercados Gastronómicos 4
- Calidad e Innovación en los Servicios de Alimentos 4

Área de Finanzas

- Control de Costos en Alimentos y Bebidas 4
- Impuestos 4

Área de Patrimonio y Turismo

- Patrimonio Gastronómico de México 4

Área de Ciencias y Tecnología en Alimentos

- Conservación y Mantenimiento de los Alimentos 4
- 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

- Cocina Mexicana Tradicional y Contemporánea 4
- Repostería Intermedia 4
- Cocina Fría 4
- Repostería Avanzada 4
- Coctelería 4
- Cocina Francesa 4
- Cocina Italiana 4
- Pescados y Mariscos 4
- Desayunos y Cafetería 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

- Informática Aplicada al Servicio de Alimentos y Bebidas 4
- Servicio de Comedor 4
- Planeación y Evaluación de Menús 4

Área de Investigación

- 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

ÁREA DE OPTATIVAS

Disciplinarias

- Optativa I 4
- Optativa II 4
- Optativa III 4
- Optativa IV

Complementarias

- Optativa V 4

- Optativa VI 4
- Optativa VII 4

Informes

Sitio electrónico de la facultad

www.administracion.buap.mx