

## **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**

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.

### **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

<b>Asignatura</b>	<b>Créditos</b>
<b>Nivel Básico</b>	
<b>Área de Formación General Universitaria</b>	
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
<b>Área de Administración</b>	
Administración	4
Planeación Estratégica	4
Mercadotecnia Aplicada a Empresas Gastronómicas	4
Administración del Capital Humano	4
<b>Área de Finanzas</b>	
Matemáticas Financieras	4
Contabilidad General	4
Control de Costos en Alimentos y Bebidas	4
<b>Área de Patrimonio y Turismo</b>	
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](http://www.administracion.buap.mx)