

Licenciatura en Gastronomía

SEP - RVOE 20210837



Propósito del programa educativo:

La **Licenciatura en Gastronomía** tiene como propósito formar profesionales éticos, creativos y socialmente responsables, con una sólida preparación teórica, técnica y práctica que les permita comprender, analizar y gestionar los procesos culinarios, la planificación y producción de alimentos, así como la administración de servicios gastronómicos en diversos contextos. El programa busca que las y los estudiantes desarrollen las competencias necesarias para diseñar, implementar y evaluar propuestas culinarias innovadoras, seguras y sustentables, integrando aspectos culturales, nutricionales y empresariales. Asimismo, promueve la reflexión crítica, el trabajo colaborativo y el compromiso con la calidad, la seguridad alimentaria y la satisfacción de los clientes, con el fin de contribuir al desarrollo del sector gastronómico, la valorización de la cultura culinaria y la generación de experiencias significativas para la sociedad.

Modalidad: No escolarizada

Duración: 9 Cuatrimestres

CARGA HORARIA

Horas Docente: 630

Horas Independiente: 4,410

Total de horas: 5,040

Total de Créditos: 315

PRIMER CUATRIMESTRE CFV - UNNEGO

ID	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	MODALIDAD
01	Introducción a la Gastronomía	En Línea
02	Microbiología y Conservación de los Alimentos	En Línea
03	Métodos de Cocción	En Línea
04	Cocina Vegetariana	En Línea
05	Inglés I	En Línea

SEGUNDO CUATRIMESTRE CFV - UNNEGO

ID	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	MODALIDAD
06	Fundamentos de Nutrición	En Línea
07	Fundamentos Contables	En Línea
08	Análisis Sensorial	En Línea
09	Cocina Mexicana	En Línea
10	Inglés II	En Línea

TERCER CUATRIMESTRE CFV - UNNEGO

ID	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	MODALIDAD
11	Proceso Administrativo	En Línea
12	Control de Costos de Alimentos y Bebidas	En Línea
13	Elaboración de Productos Lácteos	En Línea
14	Chocolatería y Confitería	En Línea
15	Inglés III	En Línea

CUARTO CUATRIMESTRE CFV - UNNEGO

ID	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	MODALIDAD
16	Clasificación y Selección de Materias Primas	En Línea
17	Cocina del Mar	En Línea
18	Cocina Fría y Charcutería	En Línea
19	Cocina Italiana	En Línea
20	Inglés IV	En Línea

QUINTO CUATRIMESTRE CFV - UNNEGO

ID	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	MODALIDAD
21	Administración Aplicada a Establecimientos de Alimentos y Bebidas	En Línea
22	Diseño y Elaboración de Menús	En Línea
23	Cocina Asiática	En Línea
24	Cocina Francesa	En Línea
25	Francés I	En Línea

SEXTO CUATRIMESTRE CFV - UNNEGO

ID	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	MODALIDAD
26	Certificación de Competencias en Gastronomía	En Línea
27	Técnicas Avanzadas de Alimentos y Bebidas	En Línea
28	Cocina Española	En Línea
29	Vitivinicultura y Enología	En Línea
30	Francés II	En Línea

SÉPTIMO CUATRIMESTRE CFV - UNNEGO

ID	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	MODALIDAD
31	Administración de Recursos Humanos	En Línea
32	Planeación y Servicios de Banquetes	En Línea
33	Panadería y Repostería	En Línea
34	Mixología	En Línea
35	Comedores Industriales y Hospitalarios	En Línea

OCTAVO CUATRIMESTRE CFV - UNNEGO

ID	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	MODALIDAD
36	Marketing de Restaurantes	En Línea
37	Cocina Internacional	En Línea
38	Cocina Fusión	En Línea
39	Arte Mukimono	En Línea
40	Taller de Investigación	En Línea

NOVENO CUATRIMESTRE CFV - UNNEGO

ID	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	MODALIDAD
41	Calidad en el Servicio de Alimentos y Bebidas	En Línea
42	Derecho Laboral	En Línea
43	Entorno Legal y Fiscal de la Gastronomía	En Línea
44	Ética Profesional	En Línea
45	Proyecto Gastronómico	En Línea