

PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD ESTATAL DEL VALLE DE ECATEPEC
NOMBRE AUTORIZADO DE LA INSTITUCIÓN

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA NUTRICIONAL
NIVEL Y NOMBRE DEL PLAN DE ESTUDIOS

2017
VIGENCIA

BACHILLERATO
ANTECEDENTES ACADÉMICOS DE INGRESO

MODALIDAD	ESCOLARIZADA
DURACIÓN DEL CICLO	20 SEMANAS
CLAVE DEL PLAN DE ESTUDIOS	2017

OBJETIVOS GENERALES DEL PLAN DE ESTUDIOS

El egresado de la licenciatura en Gastronomía nutricional es un profesional con formación interdisciplinaria que combina los conocimientos culinarios, con la cultura gastronómica, la nutrición, la administración y el liderazgo; capaz de planear, organizar y dirigir servicios gastronómicos con estándares de calidad a nivel nacional e internacional. Apoyándose en la ciencia y la tecnología relacionada con la producción de alimentos y bebidas de alta calidad desde un enfoque sustentable, ético y de responsabilidad al aplicar los conocimientos adquiridos al servicio de la industria gastronómica en los sectores público, privado y social, con espíritu innovador, proactivo y responsable en su desempeño profesional.

PERFIL DEL EGRESADO

R= El egresado de la licenciatura en Gastronomía Nutricional es un profesional con formación interdisciplinaria que combina los conocimientos culinarios, con la cultura gastronómica, la nutrición, la administración y el liderazgo; capaz de planear, organizar y dirigir servicios gastronómicos con estándares de calidad a nivel nacional e internacionales. apoyándose en la ciencia y la tecnología relacionada con la producción de alimentos y bebidas de alta calidad desde un enfoque sustentable, ético y de responsabilidad al aplicar los conocimientos adquiridos al servicio de la industria gastronómica en los sectores público, privado y social, con espíritu innovador, proactivo y responsable en su desempeño profesional. El Licenciado en Gastronomía nutricional es un profesional capaz de:

1. Crear recetas y platillos en base a los conocimientos adquiridos
2. Elaborar platillos de la más alta calidad de la cocina nacional e internacional
3. Diagnosticar, diseñar y planificar alternativas de solución a los problemas salud nutricional del entorno
4. Organiza muestras gastronómicas nacionales o internacionales
5. Administrar las actividades del área gastronómica de manera productiva, eficiente y eficaz
6. Ejercer actividades directivas gerenciales
7. Capaz de expresarse en inglés para incursionar en medios y ambientes del turismo internacional
8. Evaluar propuesta sobre tendencias en el mundo gastronómico actual
9. Participar en proyectos de investigación de la industria gastronómica
10. Implementar proyectos culturales, productivos y servicios relacionados con la gastronomía

Promover las habilidades individuales y el trabajo colectivo en iniciativas emprendedoras con pertinencia social.

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS					CRÉDITOS
				HORA TEORICA	HORAS PRACTICA	HORAS SEMANA	HORAS INDEPENDIENTES	HORAS SEMESTRE	
PRIMER SEMESTRE	Higiene y Sanidad de los Alimentos	011001		2	2	4	16	80	6
	Fundamentos de Gastronomía	021001		2	2	4	16	80	6
	Técnicas Culinarias	031001		3	3	6	72	120	12
	Infraestructura y Equipamiento	041001		4	4	4	16	80	6
	Procesos Contables y Administrativos	051001	051602	2.5	2.5	5	44	100	9
	Expresión Oral y Escrita	061001		3	3	6	72	120	10
	Productos de Origen Animal y Vegetal	071001		2	2	4	16	80	6
	TOTAL				18.5	18.5	33	196	660

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS					CRÉDITOS
				HORA TEORICA	HORAS PRACTICA	HORAS SEMANA	HORAS INDEPENDIENTES	HORAS SEMESTRE	
SEGUNDO SEMESTRE	Composición Físico Química de los Alimentos	011002	011603	2	2	4	16	80	6
	Cultura Gastronómica Mexicana	021002		2	2	4	16	80	6
	Gastronomía Mexicana	031002		3	3	6	72	120	12
	Arte y Estética Culinaria	041002		2	2	4	16	80	6
	Administración del Abastecimiento	051002	051603	2	2	4	16	80	6
	Calidad en la Producción y en el Servicio	061002		2	2	4	16	80	6
	Garde Manger	071002		2	2	4	16	80	6
	TOTAL				15	15	30	168	600

LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS					CRÉDITOS	
			HORA TEORICA	HORAS PRACTICA	HORAS SEMANA	HORAS INDEPENDIENTES	HORAS SEMESTRE		
TERCER SEMESTRE	Conservación y Mantenimiento de los Alimentos	011003		3	3	6	72	120	10
	Gastronomía Regional Mexicana	021003		3	3	6	72	120	12
	Gastronomía Española	031003		3	3	6	72	120	12
	Fundamentos de Marketing	041003		2	2	4	16	80	6
	Logística y Cadena de Suministros	051003		2	2	4	16	80	6
	Economía	061003		2	2	4	16	80	6
	Mixología	071003		1.5	1.5	3	20	60	5
	TOTAL			16.5	16.5	33	284	660	57

LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS					CRÉDITOS	
			HORA TEORICA	HORAS PRACTICA	HORAS SEMANA	HORAS INDEPENDIENTES	HORAS SEMESTRE		
CUARTO SEMESTRE	Fisiología Celular	011004	011605	1.5	1.5	3	20	60	5
	Bromatología	021004		2	2	4	16	80	6
	Gastronomía Italiana	031004		3	3	6	72	120	12
	Planeación y diseño de Menú y Banquetes	041004		1.5	1.5	3	20	60	5
	Gastronomía Francesa	051004		3	3	6	72	120	12
	Servicio de Restaurantes y Banquetes	061004		1.5	1.5	3	20	60	5
	Marco Regulatorio	071004	051607	2	2	4	16	80	6
	TOTAL			19	19	29	236	580	51

LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS					CRÉDITOS	
			HORA TEORICA	HORAS PRACTICA	HORAS SEMANA	HORAS INDEPENDIENTES	HORAS SEMESTRE		
QUINTO SEMESTRE	Fundamentos de Nutrición	011005	011606	1.5	1.5	3	20	60	5
	Anatomofisiología del Aparato Digestivo	021005		1.5	1.5	3	20	60	5
	Gastronomía Centroamericana Sudamericana	031005		3	3	6	72	120	12
	Ética Empresarial y Responsabilidad Social	04105		1.5	1.5	3	20	60	5
	Vitivinicultura y Enología	051005		2	2	4	16	80	8
	Administración de Hoteles	061005		2	2	4	16	80	8
	Gastronomía del Mar	071005		2.5	2.5	5	44	100	10
	TOTAL			14	14	28	208	560	53

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS					CRÉDITOS
				HORA TEORICA	HORAS PRACTICA	HORAS SEMANA	HORAS INDEPENDIENTES	HORAS SEMESTRE	
SEXTO SEMESTRE	Evaluación del Estado Nutricional	011006		1.5	1.5	3	20	60	5
	Epidemiología y Salud Pública	021006		1.5	1.5	3	20	60	5
	Gastronomía Asiática	031006		3	3	6	72	120	12
	Mercadotecnia Estratégica para Gastronomía	041006		2	2	4	16	80	6
	Maridaje	051006		2	2	4	16	80	6
	Seguridad Alimentaria	061006		2	2	4	16	80	6
	Panadería	071006		3	3	6	72	120	12
	TOTAL			15	15	30	232	600	52

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS					CRÉDITOS
				HORA TEORICA	HORAS PRACTICA	HORAS SEMANA	HORAS INDEPENDIENTES	HORAS SEMESTRE	
SÉPTIMO SEMESTRE	Cocina Nutricional	011007		3	3	6	72	120	10
	Liderazgo y Proyectos de Inversión	021007		1.5	1.5	3	20	60	5
	Gastronomía Vanguardista	031007		3	3	6	72	120	12
	Gastronomía y Medios de Comunicación	041007		2	2	4	16	80	6
	Entorno Legal de las Empresas de Alimentos y Bebidas	051007		2	2	4	16	80	6
	Tecnología y Biotecnología de los Alimentos	061007		3	3	6	72	120	8
	Repostería y Confitería	071007		3	3	6	72	120	12
	TOTAL			17.5	17.5	35	340	700	59

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS					CRÉDITOS
				HORA TEORICA	HORAS PRACTICA	HORAS SEMANA	HORAS INDEPENDIENTES	HORAS SEMESTRE	
OCTAVO SEMESTRE	Proyecto Gastronómico	011008		7.5	7.5	15	300	300	25
	Pastelería	021008		3	3	6	72	120	12
	TOTAL			10.5	10.5	21	372	420	37