

**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

**2024**  
VIGENCIA

**BACHILLERATO**  
ANTECEDENTES ACADÉMICOS DE INGRESO

MODALIDAD	ESCOLARIZADA
DURACIÓN DEL CICLO	20 SEMANAS
CLAVE DEL PLAN DE ESTUDIOS	2024

**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	011601		2	2	4	16	80	6
	Fundamentos de Gastronomía	021601		2	2	4	16	80	6
	Técnicas Culinarias	031601		3	3	6	72	120	12
	Infraestructura y Equipamiento	041601		2	2	4	16	80	6
	Procesos Contables y Administrativos	051601	051602	2.5	2.5	5	44	100	9
	Expresión Oral y Escrita	061601		3	3	6	72	120	10
	Productos de Origen Animal y Vegetal	071601		2	2	4	16	80	6
	Inglés I	081601		2.5	2.5	5	44	100	10
	<b>TOTAL</b>			<b>19</b>	<b>19</b>	<b>38</b>	<b>296</b>	<b>760</b>	<b>65</b>

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	011602	011603	2	2	4	16	80	6
	Cultura Gastronómica Mexicana	021602		2	2	4	16	80	6
	Gastronomía Mexicana	031602		3	3	6	72	120	12
	Arte y Estética Culinaria	041602		2	2	4	16	80	6
	Administración del Abastecimiento	051602	051603	2	2	4	16	80	6
	Calidad en la Producción y en el Servicio	061602		2	2	4	16	80	6
	Garde Manger	071602		2	2	4	16	80	6
	Inglés II	081602		2.5	2.5	5	44	100	10
	<b>TOTAL</b>			<b>17.5</b>	<b>17.5</b>	<b>35</b>	<b>212</b>	<b>700</b>	<b>58</b>

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	011603		3	3	6	72	120	10
	Gastronomía Regional Mexicana	021603		3	3	6	72	120	12
	Gastronomía Española	031603		3	3	6	72	120	12
	Fundamentos de Marketing	041603		2	2	4	16	80	6
	Logística y Cadena de Suministros	051603		2	2	4	16	80	6
	Economía	061603		2	2	4	16	80	6
	Mixología	071603		1.5	1.5	3	20	60	5
	Inglés III	081603		2.5	2.5	5	44	100	10
	<b>TOTAL</b>			<b>19</b>	<b>19</b>	<b>38</b>	<b>328</b>	<b>760</b>	<b>67</b>

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	011604	011605	1.5	1.5	3	20	60	5
	Bromatología	021604		2	2	4	16	80	6
	Gastronomía Italiana	031604		3	3	6	72	120	12
	Planeación y diseño de Menú y Banquetes	041604		1.5	1.5	3	20	60	5
	Gastronomía Francesa	051604		3	3	6	72	120	12
	Servicio de Restaurantes y Banquetes	061604		1.5	1.5	3	20	60	5
	Marco Regulatorio	071604	051607	2	2	4	16	80	6
	Inglés IV	081604		2.5	2.5	5	44	100	10
	<b>TOTAL</b>			<b>21.5</b>	<b>21.5</b>	<b>34</b>	<b>220</b>	<b>680</b>	<b>61</b>

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	011605	011606	1.5	1.5	3	20	60	5
	Anatomofisiología del Aparato Digestivo	021605		1.5	1.5	3	20	60	5
	Gastronomía Centroamericana Sudamericana	031605		3	3	6	72	120	12
	Ética Empresarial y Responsabilidad Social	041605		1.5	1.5	3	20	60	5
	Vitivinicultura y Enología	051605		2	2	4	16	80	8
	Administración de Hoteles	061605		2	2	4	16	80	8
	Gastronomía del Mar	071605		2.5	2.5	5	44	100	10
	Inglés V	081605		2.5	2.5	5	44	100	10
	<b>TOTAL</b>			<b>16.5</b>	<b>16.5</b>	<b>33</b>	<b>252</b>	<b>660</b>	<b>63</b>

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	011606		1.5	1.5	3	20	60	5
	Epidemiología y Salud Pública	021606		1.5	1.5	3	20	60	5
	Gastronomía Asiática	031606		3	3	6	72	120	12
	Mercadotecnia Estratégica para Gastronomía	041606		2	2	4	16	80	6
	Maridaje	051606		2	2	4	16	80	6
	Seguridad Alimentaria	061606		2	2	4	16	80	6
	Panadería	071606		3	3	6	72	120	12
	Inglés VI	081606		3	3	6	72	120	12
	<b>TOTAL</b>			<b>18</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>304</b>	<b>720</b>	<b>64</b>

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	011607	3	3	6	72	120	10
	Liderazgo y Proyectos de Inversión	021607	1.5	1.5	3	20	60	5
	Gastronomía Vanguardista	031607	3	3	6	72	120	12
	Gastronomía y Medios de Comunicación	041607	2	2	4	16	80	6
	Entorno Legal de las Empresas de Alimentos y Bebidas	051607	2	2	4	16	80	6
	Tecnología y Biotecnología de los Alimentos	061607	3	3	6	72	120	8
	Repostería y Confitería	071607	3	3	6	72	120	12
	Inglés VII	081607	2.5	2.5	5	44	100	10
	<b>TOTAL</b>			<b>20</b>	<b>420</b>	<b>40</b>	<b>384</b>	<b>800</b>

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	011608	7.5	7.5	15	300	300	25
	Pastelería	021608	3	3	6	72	120	12
	Inglés VIII	081608	2.5	2.5	5	44	100	10
	<b>TOTAL</b>			<b>13</b>	<b>13</b>	<b>26</b>	<b>416</b>	<b>520</b>