

Licenciatura en Gastronomía

Universidad del Claustro de Sor Juana, A.C.

Programa Académico: Licenciatura en Gastronomía

Con RVOE Federal otorgado por la SEP, según acuerdo número 20211434 de fecha 31 de agosto de 2021

Modalidad: Escolarizada

San Jerónimo No. 47, Col. Centro, C.P. 06080, Ciudad de México

PLAN DE ESTUDIOS

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

PRIMER SEMESTRE

- Administración aplicada en establecimientos de alimentos y bebidas
- Selección, almacenamiento y conservación de los alimentos
- Manejo higiénico de alimentos
- Historia de la alimentación, la cocina y la gastronomía occidentales
- Introducción al área de producción de alimentos
- Expresión oral y escrita
- Desarrollo humano integral

SEGUNDO SEMESTRE

- Contabilidad aplicada en establecimientos de alimentos y bebidas
- Alimentos, nutrición y salud
- Historia de la alimentación, la cocina y la gastronomía mexicana
- Métodos de cocción por líquido
- Bases de panadería
- Humanismo y ética
- Escritura Académica

TERCER SEMESTRE

- Costos aplicados a establecimientos de alimentos y bebidas
- Composición y calidad de los tejidos musculares
- Alimentación, biodiversidad y sustentabilidad
- Métodos de cocción por grasa y aire caliente
- Bases de pastelería
- Creatividad
- Introducción a la investigación

CUARTO SEMESTRE

- Estadística aplicada a la gastronomía
- Mercadotecnia aplicada a establecimientos de alimentos y bebidas
- Métodos de cocción mixtos
- Bases del servicio profesional
- Taller de estandarización
- Prácticas profesionales I
- Diseño y gestión de proyectos
- Problemas del México actual

QUINTO SEMESTRE

ÁREAS OPTATIVAS

GESTIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Evaluación sensorial de los alimentos
- Introducción a la cocina mexicana
- Especialización del servicio profesional
- Capacitación y mejora continua en empresas gastronómicas
- Operación y comportamiento de Mipymes gastronómicas
- Ingeniería del menú
- Entorno normativo de los establecimientos de alimentos y bebidas
- Prácticas profesionales II

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y NUTRICIÓN EN GASTRONOMÍA

- Evaluación sensorial de los alimentos
- Introducción a la cocina mexicana
- Especialización del servicio profesional
- Ciencia y tecnología de productos lácteos
- Ciencia y tecnología de productos cárnicos
- Ciencia y tecnología de productos de origen vegetal
- Alimentación para grupos diversos de la población
- Prácticas profesionales II

INVESTIGACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA

- Evaluación sensorial de los alimentos
- Introducción a la cocina mexicana
- Especialización del servicio profesional
- Temas selectos de la antropológica de la alimentación
- Gestión pública de la alimentación
- Taller de crítica y edición de textos gastronómicos
- Introducción a los estudios históricos de la alimentación y la gastronomía
- Prácticas profesionales II

PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Evaluación sensorial de los alimentos
- Introducción a la cocina mexicana
- Especialización del servicio profesional
- Cocina fría
- Panadería de especialidad
- Pastelería de especialidad
- Planeación de menús y diseño de cartas
- Prácticas profesionales II

PLAN DE ESTUDIOS

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

SEXTO SEMESTRE

ÁREAS OPTATIVAS

GESTIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Presupuestos aplicados a establecimientos de alimentos y bebidas
- Cocina mexicana regional
- Introducción al mundo del vino
- Modelos de negocios gastronómicos
- Administración financiera para generar rentabilidad en establecimientos de alimentos y bebidas
- Herramientas informáticas de apoyo para la toma de decisiones administrativas
- Desarrollo organizacional aplicado a establecimientos de alimentos y bebidas

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y NUTRICIÓN EN GASTRONOMÍA

- Presupuestos aplicados a establecimientos de alimentos y bebidas
- Cocina mexicana regional
- Introducción al mundo del vino
- Evaluación sensorial, innovación y estudios del consumidor
- Microbiología aplicada a la tecnología de productos fermentados
- Química culinaria
- Sistemas de gestión de calidad e inocuidad

INVESTIGACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA

- Presupuestos aplicados a establecimientos de alimentos y bebidas
- Cocina mexicana regional
- Introducción al mundo del vino
- Taller de investigación en ciencias sociales para la gastronomía
- Taller de didáctica para gastronomos
- Literatura y gastronomía
- Gastronomía y medios de comunicación

PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Presupuestos aplicados a establecimientos de alimentos y bebidas
- Cocina mexicana regional
- Introducción al mundo del vino
- Aplicaciones del vacío en cocina
- Chocolatería
- Gestión de eventos
- Alimentación equilibrada y elaboración de menús

SÉPTIMO SEMESTRE

- Enfoques alimentarios actuales y patrimonio gastronómico
- Seminario de investigación aplicada I
- Laboratorio de innovación e intervención gastronómica I
- Prácticas profesionales III

OCTAVO SEMESTRE

- Emprendimiento de negocios sustentables y rentables
- Turismo y geografía gastronómica
- Seminario de investigación aplicada II
- Laboratorio de innovación e intervención gastronómica II