

Septimo semestre

- Liderazgo y recursos humanos
- Electiva
- Optativa B
- Optativa C
- Cocina creativa
- Seminario de titulación II
- Fase curricular de consolidación
- Fase curricular de consolidación

Octavo semestre

- Servicio social
- Práctica profesional
- Proyecto demo culinario

Optativas complementarias

Optativa A

- Expresiones artísticas en la gastronomía
- Estilismo gastronómico
- Marketing gastronómico
- Antropología de la alimentación
- Estadística aplicada a gastronomía

Optativa B

- Cata de bebidas
- Barismo
- Arte mukimono, escultura en hielo y mantequilla
- Transformación de productos lácteos
- Charcutería

Optativas C

- Repostería de especialidad
- Decoración de pastelería
- Chocolatería
- Panadería y confitería mexicana
- Cocina francesa
- Cocina del mar

Electiva

La Unidad de Aprendizaje Electiva contará con 3 créditos que deberán cargar, según lo marcado en el mapa curricular, en el séptimo semestre. El estudiante podrá elegir un curso electivo de cualquier Programa Educativo de Licenciatura de la UNICACH o de cualquier Institución Pública de Educación Superior, lo que favorecerá la formación profesionalizante del estudiante según el tema de su interés.

La Coordinación de la Licenciatura a través de las Academias validarán por semestre las unidades de aprendizaje, según las solicitudes de los estudiantes.



Mayores informes:

Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos

Edificio 11 de Ciudad Universitaria
Libramiento Norte Poniente 1150
Colonia Lajas Maciel
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
Teléfono: 01 (961) 61 70 440 ext. 4260
gastronomia@unicach.mx

Visita nuestra página de Internet:

www.unicach.mx

Febrero de 2017



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

Licenciatura en Gastronomía



T U X T L A G U T I É R R E Z

www.unicach.mx

Licenciatura en Gastronomía

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

Título profesional que se obtiene: Licenciado (a) en Gastronomía

Descripción

Este profesional es responsable de difundir y enriquecer la cultura alimentaria, impactando los sentidos y generando un panorama de bienestar y mejora. Desarrolla las áreas prioritarias de contratación por parte de los empleadores; tales como, la aplicación de técnicas culinarias profesionales y elaboración creativa de alimentos con estricto apego a las normas de control sanitario enfocadas en la satisfacción del cliente; así como la administración de empresas gastronómicas.

Objetivo

La Licenciatura en Gastronomía tiene el propósito de formar profesionales éticos, con alto compromiso social y capaces de desempeñarse en los ámbitos de la transformación de alimentos y bebidas, desarrollo de nuevos productos culinarios y promoción del patrimonio gastronómico, con conocimientos en la administración e investigación aplicados a la disciplina.

Área de conocimiento requerida: ninguna

Perfil de ingreso

- Conocimientos elementales en las ciencias básicas y sociales.
- Comprensión de lectura
- Conocimiento de expresión escrita
- Pensamiento crítico
- Disposición al trabajo en equipo
- Capacidad para trabajar bajo presión
- Adaptación a diversos ambientes de trabajo

Perfil de egreso

El egresado de la licenciatura en gastronomía es un profesional competente en el diseño, la transformación y el servicio de alimentos y bebidas; en la administración de proyectos gastronómicos, desarrollo de nuevos productos; así como en la gestión y difusión del patrimonio gastronómico local, regional, nacional e internacional. Es un profesional con formación integral que en el desarrollo de sus intervenciones aplica el pensamiento crítico

y creativo, vincula y genera conocimientos técnicos, científicos, humanísticos y socioculturales desde un enfoque Intercultural, Sustentable y de la Seguridad Alimentaria.

Competencias específicas

- Desarrolla menús estandarizados en empresas gastronómicas mediante un diagnóstico del entorno sociocultural y aprovechamiento sustentable de recursos.
- Aplica técnicas culinarias de acuerdo a estándares de calidad nacional e internacional en diferentes ámbitos de su campo profesional.
- Transforma los alimentos y bebidas en productos saludables e inoocuos que contribuyan a la seguridad alimentaria de la población.
- Desarrolla productos culinarios creativos e innovadores con base en las nuevas tendencias bajo criterios éticos y sustentables.
- Emplea técnicas de servicio al cliente con compromiso ético y respeto a la diversidad sociocultural.
- Desarrolla productos gastronómicos aplicando tecnología de alimentos, bajo criterios éticos y de preservación al medio ambiente.
- Desarrolla proyectos de investigación y gastronómicos, eventos y banquetes enfocados a satisfacer necesidades de la sociedad.
- Investiga la cultura gastronómica mexicana para la documentación, preservación y difusión del patrimonio gastronómico en el contexto local, regional y mundial.
- Implementa estrategias administrativas para el aprovechamiento y optimización de recursos en empresas gastronómicas.
- Administra el almacén y los costos de alimentos y bebidas en empresas gastronómicas.

Campo laboral

El crecimiento del campo laboral de los gastronómicos es cada vez más amplio en áreas diversas y cambiantes en las que el profesional podrá desempeñarse dentro del ámbito público, privado y en organismos no gubernamentales en el entorno nacional e internacional. En hoteles, restaurantes, clubs privados y centros de convenciones, como gerente de alimentos y bebidas o empresario; en comedores industriales, hospitales, industria de alimentos; además de dedicarse a la docencia e investigación.

Duración de la carrera: 9 semestres

Primer semestre

- Fase curricular básica
- Comunicación oral y escrita
- Aprender a aprender
- Fisicoquímica de los alimentos
- Principios básicos de costos
- Soporte vital y seguridad en cocina
- Salud y práctica de higiene
- Identificación y composición de productos de origen vegetal
- Bases científicas de la cocina profesional
- Fundamentos de la gastronomía

Plan de estudios

Segundo semestre

- Tecnología de información y comunicación
- Evaluación sensorial
- Costos de alimentos y bebidas
- Calidad de los alimentos
- Identificación y composición de producción de origen animal
- Panadería
- Técnicas culinarias I
- Bases de la nutrición

Tercer semestre

- Cultura y lengua originaria
- Administración de empresas de alimentos y bebidas
- Equipos e instalación de cocinas
- Garde-manger
- Bases de pastelería y repostería
- Técnicas culinarias II
- Cocina saludable
- Introducción a la investigación

Cuarto semestre

- Inglés técnico
- Transformación y conservación de alimentos
- Planeación de menús
- Servicio de restaurantes
- Cocina de América
- Repostería
- Bases de la cocina tradicional mexicana
- Turismo y gastronomía

Quinto semestre

- Francés técnico
- Diseño y desarrollo de nuevos productos
- Organización de eventos y banquetes
- Enología
- Cocina europea
- Gastronomía mexicana I
- Patrimonio gastronómico
- Taller de investigación gastronómica

Sexto semestre

- Opativa A
- Diseño de empresas gastronómicas
- Mixología
- Cocina de oriente
- Tendencia culinaria
- Gastronomía mexicana II
- Cocina chiapaneca
- Seminario de titulación I