

## Duración de la carrera:

9 semestres

### Plan de estudios

#### Primer semestre

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

#### Segundo semestre

- Tecnología de información y comunicación
- Evaluación sensorial
- Costos de alimentos y bebidas
- Calidad de los alimentos
- Identificación y composición de productos 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 instalaciones 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

- Optativa A
- Diseño de empresas gastronómicas
- Mixología
- Cocina de oriente
- Tendencias culinarias
- Gastronomía mexicana II

- Cocina chiapaneca
  - Seminario de titulación I
- #### Séptimo semestre
- Liderazgo y recursos humanos
  - Electiva
  - Optativa B
  - Optativa C
  - Cocina creativa
  - Seminario de titulación II

#### Octavo semestre

- Servicio social
- Prácticas profesionales
- 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.



Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos

Subsede Palenque

La Libertad kilómetro 1,  
junto al rastro municipal.

Teléfono: (045) 916 348 54 89



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS  
Y ARTES DE CHIAPAS  
Subsede Palenque

LICENCIATURA EN  
GASTRONOMÍA



¡Desarrolla proyectos  
culinarios!

[www.unicach.mx](http://www.unicach.mx)

# Licenciatura en Gastronomía

## Título que se obtiene:

Licenciado(a) en Gastronomía

## Unidad Académica que ofrece el programa

Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos / Subsede Palenque

## 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.

## Propósito del programa educativo

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 inoctrinos que contribuyan a la seguridad alimentaria de la población.
- ♦ Desarrolla productos culinarios creativos e in-



novadores 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 gastronomos 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.