SEP
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

FIMPES

UIN UNIVERSIDAD INSURGENTES

8 de cada 10
Egresados UIN trabajan actualmente.*

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Matutino, Vespertino, Nocturno y Mixto

*Estudio de Egresados UIN, Agencia Acertiva, marzo 2018

UIN UNIVERSIDAD INSURGENTES

MISIÓN

Contribuir al desarrollo académico de nuestros estudiantes, para el logro de su mejor desempeño laboral y de su calidad de vida.

OBJETIVO GENERAL DE LA CARRERA

La Licenciatura en Gastronomía tiene como objetivo formar profesionales de alto nivel con amplios conocimientos y habilidades técnicas en alta cocina que les permitan desarrollar bajo estándares de calidad internacional actividades de dirección, planeación, producción y servicios en todos los ámbitos de la industria gastronómica.

PERFIL DE INGRESO

- Vocación de servicio a la sociedad.
- Capacidad de organización personal y grupal.
- Capacidad de comunicación oral y escrita.
- Disposición y actitud de liderazgo.
- Actitud para trabajar en equipo.
- Creatividad y aptitud propositiva.
- Interés por la cultura gastronómica nacional e internacional.
- Ética.

UIN UNIVERSIDAD INSURGENTES

PLAN DE ESTUDIOS CUATRIMESTRAL

B ÁREA BÁSICA

Turismo	6.12
Modelos Matemáticos	4.37
Administración I	6.12
Administración II	5.25
Introducción a la Gastronomía	6.12
Mundo Contemporáneo	4.37
Fundamentos de Química de los Alimentos	5.25
Bases Contables y Financieras	4.37
Contabilidad Aplicada	5.25
Finanzas	4.37
Teoría Organizacional	5.25
Entorno Turístico Mundial	5.25
Factor Humano I	5.25
Factor Humano II	5.25
Finanzas Aplicadas	4.37
Mercadotecnia	5.25
Administración Estratégica	4.37
Patrimonio Nacional y Regional	5.25
Mercadotecnia Estratégica	5.25
Administración de Operaciones	4.37
Recreación y Animación	6.12
Historia del Arte	4.37
Desarrollo Sustentable	7
Seminario de Grupos y Convenciones	6.12

P ÁREA PROFESIONAL

Selección y Preparación de Alimentos I	7
Selección y Preparación de Alimentos II	7
Equipos e Instalaciones para Alimentos y Bebidas	7
Gastronomía Francesa	7
Gastronomía Española	7
Gastronomía y Hotelería	5.25
Conservación y Mantenimiento de Alimentos	4.37
Panadería	7
Gastronomía Oriental	7
Gestión de Costos de Alimentos y Bebidas	6.12
Enología	7
Competitividad Gastronómica de México	5.25
Gastronomía Mexicana I	7
Gastronomía Mexicana II	7
Gestión de Menús	5.25
Informática Aplicada a la Gastronomía	4.37
Repostería y Pastelería	7
Nutrición	6.12
Tendencias de la Gastronomía en el Siglo XXI	7
Gestión de Compras y Proveedores	5.25
Coctelería	7
Tecnología de los Alimentos	7
Banquetes	5.25
Seminario de Administración de Alimentos y Bebidas	6.12
Ética Profesional	6.12
Proyectos Emprendedores en Gastronomía	6.12

M ÁREA METODOLÓGICA

Metodología de la Investigación I	5.25
Metodología de la Investigación II	5.25
Estadística	4.37
Seminario de Investigación	5.25

Total de créditos 308.77

UIN UNIVERSIDAD INSURGENTES

CAMPO DE TRABAJO

- Restaurantes y servicios de alimentos en hoteles, posadas, albergues, etc.
- Centros de convenciones y de negocios.
- Clubes públicos y privados, sociales y/o deportivos.
- Restaurantes de comida típica, de especialidades, de cocina internacional, temáticos, etc.
- Cafeterías y restaurantes de comida rápida.
- Comedores para empleados en todas las industrias y comercios.
- Cocinas industriales y fábricas de productos alimenticios.
- Comedores y servicios de alimentos de hospitales, instituciones públicas, educativas, penitenciarias, etc.
- Franquicias, concesiones y representaciones de negocios de comida y productos alimenticios.
- Empresas de organización de eventos y banquetes.
- Escuelas, institutos y universidades con programas de gastronomía y/o turismo, como docente e investigador.
- Cruceros y navíos turísticos.
- Servicios de alimentos para líneas áreas.
- Periódicos, revistas y otros medios culturales, como crítico y comentarista gastronómico.

REQUISITOS DE ADMISIÓN

- Certificado de Bachillerato o Equivalente..
- Acta de nacimiento.
- Examen médico.
- Clave Única de Registro de Población (CURP).
- Dictamen, en su caso, de equivalencia o revalidación de estudios.
- Para el caso de alumnos extranjeros, deberán acreditar su legal estancia en el país.

UIN UNIVERSIDAD INSURGENTES

PERFIL DE EGRESO

Conocimientos

- El diseño e instalación de equipo e infraestructura apropiados para la industria gastronómica.
- El diseño de menús, basados en una firme comprensión de la cultura gastronómica mundial, que le permitan competir en un mercado globalizado, al mismo tiempo que valore y actualice las tradiciones culinarias locales y nacionales.
- La cocina internacional en sus tendencias actuales.

Actitudes

- Compromiso social para atender las necesidades que su área demanda, con una postura ética.
- Disposición para colaborar en equipos de trabajo.
- Ser propositivo.
- Mentalidad innovadora.
- Postura crítica ante su propio quehacer profesional.
- Compromiso con el trabajo, con un alto nivel de conocimientos culturales, sociales y políticos.

Habilidades y Destrezas

- Promover la comunicación interpersonal y grupal con los colaboradores, socios, proveedores, clientes o cualquier persona que se relacione en el sector de los servicios gastronómicos.
- Dominar las técnicas avanzadas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Todos los planes de estudio cuentan con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (R.V.O.E.) de la Secretaría de Educación Pública (S.E.P.)

Modalidad escolarizada: **Coruña:** RVOE SEP 20180977 1/AGO/2018; **Ermita:** RVOE SEP 20181090 8/AGO/2018; **San Ángel:** RVOE SEP 20181057 8/AGO/2018; **Tlalnepantla:** RVOE SEP 20180936 1/AGO/2018; **Toreo:** RVOE SEP 20180907 2/AGO/2018; **Viaducto:** RVOE SEP 20180977 1/AGO/2018.