

Licenciatura en Gastronomía

Especialidad en: Soberanía Alimentaria

Duración:

9 semestres con una totalidad de 4 años y medio, (realización de Congresos, concursos de Alimentos, Presentaciones, Talleres, servicio Social y Residencia Profesional).

Créditos Totales:

Un total de 260 créditos en toda la carrera.

Objetivo:

Formar integralmente profesionales de la gastronomía, con una visión de liderazgo, creatividad, sustentabilidad e innovación, que atiendan las necesidades pertinentes de su entorno social.

Perfil del Ingreso:

El aspirante a la Licenciatura en Gastronomía deberá contar con conocimientos básicos de redacción, lógica matemática, cultura general, antropología, historia, física, química e inglés. Se espera que tenga habilidades para el trabajo en equipo, la resolución de problemas, el uso de tecnologías de la información y la comprensión de textos. Además, deberá mostrar adaptabilidad, disposición para trabajar bajo presión, interés por el entorno internacional y compromiso con el cuidado del medio ambiente.

Perfil del Egresado:

1. Selecciona y prepara una gran variedad de platillos, aplicando las diferentes técnicas culinarias, en todos los ámbitos relacionados.
2. Aplica habilidades y conocimientos de gestión como director en establecimientos de alimentos y bebidas.
3. Enseña e investiga temas de interés y relevancia gastronómica como docente.
4. Promueve la seguridad, conservación e inocuidad en los alimentos como consultor.

5. Emplea las tecnologías de la información y la comunicación en el ejercicio de su profesión.
6. Emprende y desarrolla negocios del ámbito gastronómico.
7. Emplea estrategias de innovación en laboratorios de investigación alimentaria para la mejora de productos y servicios.
8. Diseña y edita material didáctico culinario; libros, artículos y revistas impulsando así la promoción y divulgación de la gastronomía.

Propósitos:

1. Impartir un plan de estudios integral y de excelencia que permita a los egresados desarrollar competencias técnicas, científicas, sociales y culturales de vanguardia para liderar organizaciones gastronómicas.
2. Formar egresados con capacidad de diseñar y ejecutar proyectos gastronómicos que promuevan el rescate, valorización, respetando la interculturalidad y difusión del patrimonio culinario mexicano, reconociendo su valor como instrumento de identidad, cohesión y transformación social.
3. Promover una formación crítica y reflexiva en torno al papel de la gastronomía como herramienta de desarrollo comunitario, salud pública, economía solidaria, equidad social y de género.
4. Capacitar profesionales que integren la innovación social y tecnológica y el respeto por el conocimiento tradicional en la elaboración de alimentos y bebidas, con responsabilidad ambiental, social y cultural.
5. Fomentar en los estudiantes el pensamiento crítico, la equidad social y de género, la inclusión y el respeto por la diversidad cultural, articulando saberes interdisciplinarios que fortalezcan la soberanía alimentaria y el bienestar de las comunidades.

6. Fortalecer el uso de las tecnologías de la información y comunicación para la mejora continua de los procesos gastronómicos, la gestión del conocimiento y la vinculación profesional con sentido ético.
7. Impulsar la vinculación con los distintos actores del ámbito gastronómico, turístico, educativo y comunitario, promoviendo experiencias formativas que enriquezcan la formación integral y el compromiso ético de los estudiantes.

Habilidades que deberá desarrollar:

El estudiante desarrollará competencias que le permitan:

- Dominar técnicas culinarias nacionales e internacionales.
- Innovar en la elaboración de alimentos y bebidas.
- Ejercer liderazgo y gestión en establecimientos gastronómicos.
- Trabajar en equipo y en contextos interdisciplinarios.
- Utilizar de manera eficiente las tecnologías de la información aplicadas a la gastronomía.
- Desarrollar pensamiento crítico, reflexivo y creativo.
- Emprender y gestionar proyectos gastronómicos.
- Comunicar de manera efectiva en diferentes contextos profesionales.
- Actuar con conciencia ética, social y ambiental en su práctica profesional.

Líneas de Investigación:

La Licenciatura en Gastronomía contempla como línea de investigación principal:

Gestión del Patrimonio, Administración e Innovación de Productos en Gastronomía, a partir de la cual los estudiantes podrán desarrollar proyectos orientados a:

- Innovación culinaria y desarrollo de productos.
- Patrimonio y cultura gastronómica mexicana e internacional.
- Sustentabilidad alimentaria y consumo responsable.
- Seguridad e inocuidad de los alimentos.
- Gastronomía y turismo.
- Tecnología de los alimentos y procesos gastronómicos.
- Educación y divulgación gastronómica.

Campo Laboral:

El egresado de la Licenciatura en Gastronomía podrá desempeñarse en:

- Restaurantes, hoteles y centros turísticos nacionales e internacionales.
- Empresas productoras y comercializadoras de alimentos y bebidas.
- Consultorías especializadas en nutrición, seguridad e inocuidad alimentaria.
- Instituciones educativas como docente e investigador.
- Empresas de desarrollo de productos alimenticios y servicios gastronómicos.
- Proyectos de emprendimiento y negocios propios en el ámbito gastronómico.
- Medios de comunicación especializados en gastronomía.
- Organismos relacionados con turismo, cultura y patrimonio culinario.

Educación Dual:

La Licenciatura en Gastronomía promueve la educación dual mediante:

- La integración de la teoría con la práctica en escenarios reales de trabajo.
- Estancias y prácticas en empresas del sector gastronómico, turístico y alimentario.
- El desarrollo de competencias profesionales en contacto directo con la industria.
- El fortalecimiento de la empleabilidad y la inserción laboral temprana de los estudiantes.
- Una vinculación permanente entre la universidad y el sector productivo.

Acreditado por:



**MEJOR
EDUCACIÓN
SUPERIOR**

Comités Interinstitucionales
para la Evaluación de la Educación Superior