



# LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Instituto Tecnológico Superior de Zapopan



## Objetivo General

Formar integralmente profesionales de la Gastronomía, líderes, creativos, con ética, responsabilidad social, vocación de servicio y visión estratégica; capaces de diseñar, desarrollar y aplicar el arte y técnicas culinarias; así como los conocimientos científicos en la innovación de la gastronomía y gestionar empresas del sector de alimentos y bebidas que contribuyan al desarrollo sustentable de la región.



Instituto Tecnológico Superior

Camino Arenero No. 1101 Col. El Bajío

45019 Zapopan, Jalisco, México

# Gastronomía

## GAST-2010-215

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Microbiología de los Alimentos GSF-1022</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">3 2 5</td></tr> </table>	Microbiología de los Alimentos GSF-1022	3 2 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Higiene en el manejo de alimentos y bebidas GSH-1017</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">1 3 4</td></tr> </table>	Higiene en el manejo de alimentos y bebidas GSH-1017	1 3 4	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Química y Conservación de los Alimentos GSD-1026</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 3 5</td></tr> </table>	Química y Conservación de los Alimentos GSD-1026	2 3 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitaría AEM-1083</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 4 6</td></tr> </table>	Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitaría AEM-1083	2 4 6	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">El emprendedor y la innovación AED-1072</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 3 5</td></tr> </table>	El emprendedor y la innovación AED-1072	2 3 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Taller de Investigación I ACA-0909</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">0 4 4</td></tr> </table>	Taller de Investigación I ACA-0909	0 4 4	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Taller de Investigación II ACA-0910</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">0 4 4</td></tr> </table>	Taller de Investigación II ACA-0910	0 4 4	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Formulación y Evaluación de Proyectos AEP-1028</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">3 2 5</td></tr> </table>	Formulación y Evaluación de Proyectos AEP-1028	3 2 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;">Especialidad</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">25</td></tr> </table>	Especialidad	25
Microbiología de los Alimentos GSF-1022																										
3 2 5																										
Higiene en el manejo de alimentos y bebidas GSH-1017																										
1 3 4																										
Química y Conservación de los Alimentos GSD-1026																										
2 3 5																										
Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitaría AEM-1083																										
2 4 6																										
El emprendedor y la innovación AED-1072																										
2 3 5																										
Taller de Investigación I ACA-0909																										
0 4 4																										
Taller de Investigación II ACA-0910																										
0 4 4																										
Formulación y Evaluación de Proyectos AEP-1028																										
3 2 5																										
Especialidad																										
25																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Fundamentos de Turismo GSD-1016</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 2 4</td></tr> </table>	Fundamentos de Turismo GSD-1016	2 2 4	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Cultura y patrimonio gastronómico nacional e internacional GSD-1019</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 3 5</td></tr> </table>	Cultura y patrimonio gastronómico nacional e internacional GSD-1019	2 3 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Costos y Manejo de Almacenes GSD-1008</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 3 5</td></tr> </table>	Costos y Manejo de Almacenes GSD-1008	2 3 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Coctelería GSH-1007</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">1 3 4</td></tr> </table>	Coctelería GSH-1007	1 3 4	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Enología y Vitivinicultura GSC-1011</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 2 4</td></tr> </table>	Enología y Vitivinicultura GSC-1011	2 2 4	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Nutrición y Dietética GSH-1026</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">1 3 4</td></tr> </table>	Nutrición y Dietética GSH-1026	1 3 4	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Banquetes GSC-1001</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 2 4</td></tr> </table>	Banquetes GSC-1001	2 2 4	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Estancia Técnica (Internacional) GSH-1013</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">1 3 4</td></tr> </table>	Estancia Técnica (Internacional) GSH-1013	1 3 4	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;">Residencia Profesional</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">10</td></tr> </table>	Residencia Profesional	10
Fundamentos de Turismo GSD-1016																										
2 2 4																										
Cultura y patrimonio gastronómico nacional e internacional GSD-1019																										
2 3 5																										
Costos y Manejo de Almacenes GSD-1008																										
2 3 5																										
Coctelería GSH-1007																										
1 3 4																										
Enología y Vitivinicultura GSC-1011																										
2 2 4																										
Nutrición y Dietética GSH-1026																										
1 3 4																										
Banquetes GSC-1001																										
2 2 4																										
Estancia Técnica (Internacional) GSH-1013																										
1 3 4																										
Residencia Profesional																										
10																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Introducción a la Gastronomía GSX-1018</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">1 5 6</td></tr> </table>	Introducción a la Gastronomía GSX-1018	1 5 6	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Bases culinarias GSX-1002</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">1 5 6</td></tr> </table>	Bases culinarias GSX-1002	1 5 6	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Cocina Mexicana GSX-1006</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">1 5 6</td></tr> </table>	Cocina Mexicana GSX-1006	1 5 6	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Panadería GSX-1024</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">1 5 6</td></tr> </table>	Panadería GSX-1024	1 5 6	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Introducción a la Repostería GSX-1019</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">1 5 6</td></tr> </table>	Introducción a la Repostería GSX-1019	1 5 6	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Cocina Internacional I GSX-1004</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">1 5 6</td></tr> </table>	Cocina Internacional I GSX-1004	1 5 6	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Cocina Internacional II GSX-1005</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">1 5 6</td></tr> </table>	Cocina Internacional II GSX-1005	1 5 6	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Cocina Experimental GSB-1003</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">1 4 5</td></tr> </table>	Cocina Experimental GSB-1003	1 4 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;">Servicio Social</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">10</td></tr> </table>	Servicio Social	10
Introducción a la Gastronomía GSX-1018																										
1 5 6																										
Bases culinarias GSX-1002																										
1 5 6																										
Cocina Mexicana GSX-1006																										
1 5 6																										
Panadería GSX-1024																										
1 5 6																										
Introducción a la Repostería GSX-1019																										
1 5 6																										
Cocina Internacional I GSX-1004																										
1 5 6																										
Cocina Internacional II GSX-1005																										
1 5 6																										
Cocina Experimental GSB-1003																										
1 4 5																										
Servicio Social																										
10																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Fundamentos de Investigación ACC-0906</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 2 4</td></tr> </table>	Fundamentos de Investigación ACC-0906	2 2 4	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Física en Gastronomía GSC-1015</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 2 4</td></tr> </table>	Física en Gastronomía GSC-1015	2 2 4	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Probabilidad y Estadística AEC-1081</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 2 4</td></tr> </table>	Probabilidad y Estadística AEC-1081	2 2 4	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Escultura en Hielo y Mokimono GSB-1012</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">1 4 5</td></tr> </table>	Escultura en Hielo y Mokimono GSB-1012	1 4 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Economía Empresarial AEP-1071</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">3 2 5</td></tr> </table>	Economía Empresarial AEP-1071	3 2 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Mercadotecnia GSD-1021</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 3 5</td></tr> </table>	Mercadotecnia GSD-1021	2 3 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Investigación de Operaciones AEP-1076</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">3 2 5</td></tr> </table>	Investigación de Operaciones AEP-1076	3 2 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Dirección de establecimientos de Alimentos y Bebidas GSC-1010</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 2 4</td></tr> </table>	Dirección de establecimientos de Alimentos y Bebidas GSC-1010	2 2 4	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;">Actividades Complementarias</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">5</td></tr> </table>	Actividades Complementarias	5
Fundamentos de Investigación ACC-0906																										
2 2 4																										
Física en Gastronomía GSC-1015																										
2 2 4																										
Probabilidad y Estadística AEC-1081																										
2 2 4																										
Escultura en Hielo y Mokimono GSB-1012																										
1 4 5																										
Economía Empresarial AEP-1071																										
3 2 5																										
Mercadotecnia GSD-1021																										
2 3 5																										
Investigación de Operaciones AEP-1076																										
3 2 5																										
Dirección de establecimientos de Alimentos y Bebidas GSC-1010																										
2 2 4																										
Actividades Complementarias																										
5																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Matemáticas para Gastronomía GSC-1020</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 2 4</td></tr> </table>	Matemáticas para Gastronomía GSC-1020	2 2 4	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Fundamentos de Gestión Empresarial AEP-1074</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">3 2 5</td></tr> </table>	Fundamentos de Gestión Empresarial AEP-1074	3 2 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Gestión del Capital Humano AEG-1075</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">3 3 6</td></tr> </table>	Gestión del Capital Humano AEG-1075	3 3 6	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Finanzas de las Organizaciones AEP-1073</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">3 2 5</td></tr> </table>	Finanzas de las Organizaciones AEP-1073	3 2 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Calidad Aplicada a la Gestión Empresarial AED-1069</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 3 5</td></tr> </table>	Calidad Aplicada a la Gestión Empresarial AED-1069	2 3 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Gestión Estratégica AED-1036</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 3 5</td></tr> </table>	Gestión Estratégica AED-1036	2 3 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Marco legal de las Organizaciones AEC-1078</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2 2 4</td></tr> </table>	Marco legal de las Organizaciones AEC-1078	2 2 4	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;">TOTAL DE CRÉDITOS</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">50</td></tr> </table>	TOTAL DE CRÉDITOS	50			
Matemáticas para Gastronomía GSC-1020																										
2 2 4																										
Fundamentos de Gestión Empresarial AEP-1074																										
3 2 5																										
Gestión del Capital Humano AEG-1075																										
3 3 6																										
Finanzas de las Organizaciones AEP-1073																										
3 2 5																										
Calidad Aplicada a la Gestión Empresarial AED-1069																										
2 3 5																										
Gestión Estratégica AED-1036																										
2 3 5																										
Marco legal de las Organizaciones AEC-1078																										
2 2 4																										
TOTAL DE CRÉDITOS																										
50																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Software de Aplicación Ejecutivo AEB-1082</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">1 4 5</td></tr> </table>	Software de Aplicación Ejecutivo AEB-1082	1 4 5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: left;">Taller de Ética ACA-0907</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">0 4 4</td></tr> </table>	Taller de Ética ACA-0907	0 4 4																					
Software de Aplicación Ejecutivo AEB-1082																										
1 4 5																										
Taller de Ética ACA-0907																										
0 4 4																										

GENÉRICA	210
RESIDENCIA	10
SERVICIO SOCIAL	10
ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS	5
ESPECIALIDAD	25
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>	<b>260</b>

### Perfil de Egreso

- 1.- Aplicar los principios básicos de la administración y la contabilidad en las actividades propias de las organizaciones de alimentos y bebidas, para el mejor manejo de los ingresos y egresos.
- 2.- Realizar actividades específicas en el área de ventas y servicio al cliente tales como la creación de programas de comercialización de servicios de alimentos y bebidas.-3.- Aplicar los conocimientos mercadológicos para una mejor comercialización de los diferentes productos y servicios que ofrece una empresa de alimentos y bebidas.
- 4.- Aplicar los conocimientos administrativos básicos en empresas que prestan servicios, compran, transforman y venden alimentos y bebidas.-5.- Comprender el comportamiento físico-químico de los alimentos para mejorar la elaboración, conservación, innovación y presentación de los mismos.
- 6.- Diseñar estructuras administrativas del ámbito gastronómico acorde a los requisitos, aspectos legales, económicos, financieros y comerciales.
- 7.- Solucionar problemas y tomar decisiones para el óptimo cumplimiento de las actividades gastronómicas.
- 8.- Elaborar planes de negocios y establecer controles de calidad de alimentos y bebidas.
- 9.- Organizar y administrar recursos humanos y técnicos en los establecimientos de Alimentos y Bebidas.
- 10.- Integrar, organizar, planear y administrar su propio negocio.
- 11.- Establecer sistemas de información y control en empresas gastronómicas.
- 12.- Generar estrategias para el logro de los objetivos organizacionales. 13.- Identificar el origen y evolución de la gastronomía mediante el estudio de su desarrollo histórico.
- 14.- Implementar las diferentes normas nacionales e internacionales de seguridad e higiene, operando programas para el manejo higiénico de los alimentos.
- 15.- Diseñar, implementar y evaluar los procedimientos de recepción, almacenaje y elaboración de alimentos y bebidas.
- 16.- Diseñar e implementar cartas y menús.
- 17.- Diferenciar el origen y procedimientos de elaboración de las principales bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- 18.- Propiciar la creación y desarrollo de platillos de vanguardia analizando la composición de los alimentos con diversas técnicas y métodos de preparación de la cocina nutricional.
- 19.- Aplicar los conocimientos de las diferentes cocinas para la elaboración de platillos de autor y fusión.
- 20.- Manejar software especializado en organización y control del área de producción y del área de servicio para una mejor administración en los establecimientos de alimentos y bebidas.
- 21.- Aplicar los conocimientos técnicos especializados del idioma francés e inglés en el área gastronómica.
- 22.- Desarrollar investigación en torno al fenómeno gastronómico desde el punto de vista, cultural, culinario y administrativo para innovar.