



unedl
Universidad Enrique Díaz de León

REVOE ESLI14201733/R142022023
PLAN CUATRIMESTRAL

***Licenciatura en
Gastronomía***

Objetivo general del Plan de Estudios

Formar íntegra y profesionalmente al alumno con los conocimientos, técnicas y métodos teóricos prácticos en el ámbito de la gastronomía, con la capacidad de elaborar con calidad platillos, banquetes de corte nacional e internacional, así como el desarrollar la gestión administrativa para la optimización de procesos de los recursos humanos, técnicos y financieros de la empresa, con los principios éticos y profesionales para desempeñarse como agente de servicio.

Perfil de **INGRESO**

Aptitudes

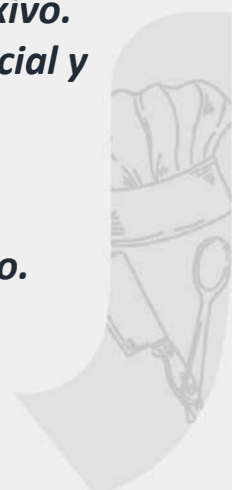
- **Responsabilidad**
- **Valores**
- **Capacidad de toma de decisiones**
- **Trabajo en equipo**
- **Pasión por la gastronomía**

Conocimiento

- **Conocimientos básicos de inglés.**
- **Razonamiento lógico-matemático.**
- **Creatividad.**
- **Comunicación oral y escrita.**

Habilidades

- **Actitud emprendedora y proactiva.**
- **Vocación de servicio.**
- **Pensamiento crítico reflexivo.**
- **Habilidad /Destreza espacial y manual.**
- **Habilidades sensoriales.**
- **Toma de decisiones.**
- **Administración del tiempo.**



- *Reconoce elementos culturales, técnicas, manejo de equipo y materia prima del ámbito nacional e internacional.*
- *Interpreta la normatividad vigente en cuanto a seguridad e higiene relativas al personal, instalaciones, insumos y procesos gastronómicos.*

Conocimiento

Habilidades

- *Crear recetas y platillos para la estandarización, costeo y producción de manuales operativos.*
- *Administra negocios Gastr., desde la asesoría, consultoría o intervención culinaria directa.*
- *Gestionar proyectos y banquetes para eventos, grupos y convenciones, diagnosticar, planificar y diseñar en la práctica.*
- *Planificar insumos, compras, producción, siendo rendimientos, pérdidas y desperdicios, optimizando el uso.*
- *Elabora proyectos que promuevan el patrimonio Gastr. y su nivel de desempeño en la actividad Gastr.*



Perfil de
EGRESO

- *Responsable de las decisiones de gestión de proyectos.*
- *Preserva criterios de inclusión, innovación, sustentabilidad, tolerancia y responsabilidad social.*
- *Demuestra conocimientos de emprendimiento sustentable para el desenvolvimiento profesional.*

Aptitudes

Primer cuatrimestre

- Sanidad e Higiene de los Alimentos
- Fundamentos Culinarios
- Identificación de Productos
- Metodología de la investigación
- Composición Química y Propiedades de los Alimentos
- Nutrición
- Inglés I
- Taller de Expresión Oral y Escrita
- Desarrollo Integral

Segundo cuatrimestre

- Taller de Cocina del Mar
- Taller de Cocina Fría I
- Taller de Panadería I
- Identificación y Preparación de Productos Cárnicos
- Matemáticas y Estadística aplicada a la Gastronomía
- Inglés II
- Servicio de Alimentos y Bebidas
- Desarrollo Integral

Tercer cuatrimestre

- Taller de Cocina Mexicana Prehispánica
- Taller de Cocina Fría II
- Taller de Panadería II
- Taller de Conservas de Alimentos
- Administración Aplicada a Alimentos y Bebidas
- Control de Costos y Financiero en Giros de Alimentos y Bebidas
- Inglés III
- Desarrollo Integral

Cuarto cuatrimestre

- Taller de Cocina Mexicana Mestiza Colonial
- Taller de Cafetería y Desayunos
- Taller de Repostería I
- Gestión y Sistemas de Calidad en Giros Gastronómicos
- Historia de Gastronomía
- Taller de Huertos Urbanos, Cultivos Orgánicos e Hidropónicos
- Inglés IV
- Desarrollo Integral

Quinto cuatrimestre

- Taller de Cocina Mexicana Moderna
- Taller de Cocina Italiana y Francesa
- Taller de Repostería II
- Estilismo en Alimentos y Fotografía Gastronómica
- Planeación y Diseño de Menús
- Administración de Personal en Servicios
- Inglés V
- Desarrollo Integral

Sexto cuatrimestre

- Taller de Cocina Mexicana Región Norte
- Taller de Cocina Española
- Taller de Pastelería y Decoración
- Viticultura y Enología
- Taller Escultura de Vegetales
- Inglés VI
- Francés I
- Desarrollo Integral

Septimo cuatrimestre

- Taller de Cocina Mexicana Región Sureste
- Taller de Cocina del Medio Oriente
- Taller de Cocina Vegetariana
- Taller de Coctelería
- Taller de Escultura de Hielo, Caramelo y Mantequilla
- Inglés VII
- Francés II
- Desarrollo Integral

Octavo cuatrimestre

- Taller de Cocina Mexicana Región Centro
- Taller de Cocina Latinoamericana
- Taller de Confitería
- Proyectos de Emprendimiento
- Diseño de Cocinas Y Restaurantes
- Seminario de Tesis I
- Inglés VIII
- Francés III
- Desarrollo Integral I

Noveno cuatrimestre

- Taller de Cocina Mexicana Contemporánea
- Taller de Cocina Asiática
- Taller de Cocina Experimental y Creatividad Culinaria
- Organización y Operación de Banquetes y Eventos
- Seminario de Tesis II
- Inglés IX
- Francés IV
- Desarrollo Integral

Requisitos

- *Solicitud de inscripción impresa.*
- *Acta de nacimiento (original y copia).*
- *CURP oficial (formato digital).*
- *Certificado de Bachillerato (original y copia).*
- *Carta de validación del Certificado de Bachillerato.*
- *Comprobante de domicilio (copia no mayor a 3 meses).*
- *Comprobante de pago (original y copia).*
- *Certificado parcial y contenido temático (para grado superior).*



Horarios

**MATUTINO,
VESPERTINO,
MIXTO,
NOCTURNO**

**Horarios sujetos a cambio en función de las necesidades del ciclo escolar o programa.*

*transformado y
formando líderes*

Ubicación



**Av. Enrique Díaz de León
sur No. 324,
Colonia Americana,
Guadalajara, Jalisco,
México.**



3338273000

ext. 0002 - 0003 – 0159



33-1810-2301

<https://wa.me/message/FQ6BGFJ7SPL6D1>



¡BIENVENIDO!
Forma parte de
esta gran comunidad

¡Innovamos por ti!