

MAPA CURRICULAR LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

UNINOVA

1er Cuatrimestre	2do Cuatrimestre	3er Cuatrimestre	4to Cuatrimestre	5to Cuatrimestre	6to Cuatrimestre	7mo	8vo Cuatrimestre	9no Cuatrimestre
Bases Culinarias	Cultura Gastronómica de México	Antropología y Sociología de la Alimentación	Panificación	Repostería	Repostería Especializada	Prácticas Profesionales en Gastronomía I.	Chocolatería y Confitería	Enología, Análisis Sensorial y Cata
Introducción a la admon. de empresas	Fundamentos de Mercadotecnia	Costos	Preparación de Carnes y Aves	Mixología y Barismo	Mixología Contemporánea		Administración de Operaciones de Alimentos y bebidas	Gestión de Bares y Restaurantes
Industria de la Hospitalidad	Gestión de la Calidad en el Servicio de Hospitalidad	Aplicaciones de Informática y Herramientas Digitales	Compras, Costeo y Almacenaje de Alimentos y Bebidas	Preparación de Productos del Mar	Atención al comensal		Diseño de Menú y Montaje	Gastronomía Sustentable
Competencias Profesionales en la Era Digital	Comunicación Efectiva	Bases de Cocina Mexicana	Procesos de Gestión del Talento Humano	Cocina Mediterránea	Cocina Asiática		Temas Selectos de Cocina Internacional	Cocina Mexicana y Tradicional
Identificación de Ingredientes y Equipos	Química Alimentaria	Microbiología, Seguridad e Higiene	Nutrición	Cocina Saludable	Ciencia, Tecnología e Innovación en la Economía Digital		Estrategias de Mercadotecnia en Servicios de la Hospitalidad	Emprendimiento e Innovación

INGLÉS

ÁREAS

10mo Cuatrimestre	11avo Cuatrimestre	12avo
Organización de Banquetes y Catering	Plan de Vida y Carrera	Prácticas Profesionales en Gastronomía II
Administración de Empresas y Servicios	Ética, Liderazgo y Sostenibilidad Corporativa	
Diseño, Equipamiento y Organización de Cocinas	Cocina Experimental	
El Vino en el Mundo y Armonía de los Alimentos	Tópicos Selectos de Gastronomía	

- Métodos y Técnicas para la Preparación de Alimentos y Bebidas
- Patrimonio Gastronómico de México y el Mundo
- Nutrición e Inocuidad de Productos Alimenticios
- Administración y Gestión de Negocios en Industria de Alimentación y Bebidas
- Administración del Servicio de Hospitalidad
- Fundamentos de Administración de Negocios
- Gestión y Desarrollo del Talento Humano en las Organizaciones