



PLAN DE ESTUDIOS



GESTIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS



ÁREA DE FORMACIÓN

CRÉDITOS

%

ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICA COMÚN

72

18.3

ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICA
PARTICULAR OBLIGATORIA

176

44.8

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE
OBLIGATORIA

91

23.2

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE
SELECTIVA

22

5.6

ÁREA DE FORMACIÓN OPTATIVA
ABIERTA

32

8.1

NÚMERO MÍNIMO DE CRÉDITOS
PARA OPTAR POR EL TÍTULO

393

100.0

ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICA COMÚN

CT= Curso Taller

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
Administración I	CT	40	40	80	8	
Administración II	CT	40	40	80	8	Administración I
Administración de Recursos Humanos	CT	40	40	80	8	Administración I
Contabilidad General	CT	40	40	80	8	
Tecnologías de la Información	CT	40	40	80	8	
Universidad y Siglo XXI	CT	40	40	80	8	
Economía I	CT	40	40	80	8	
Administración de Recursos Humanos II	CT	40	40	80	8	Administración de Recursos Humanos
Metodología y Práctica de la Investigación	CT	40	40	80	8	
Total de Créditos		360	360	720	72	

ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICA PARTICULAR OBLIGATORIA

CT= Curso Taller

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
Fundamentos de Gastronomía	CT	30	50	80	7	
Métodos Cuantitativos I	CT	40	40	80	8	
Métodos Cuantitativos II	CT	40	40	80	8	Métodos Cuantitativos I
Mercadotecnia	CT	40	40	80	8	
Finanzas I	CT	40	40	80	8	
Cocina Básica	CT	0	80	80	5	
Cocina Intermedia	CT	0	80	80	5	Cocina Básica
Cocina Avanzada	CT	0	80	80	5	Cocina Intermedia
Control de Costos de Alimentos y Bebidas	CT	40	40	80	8	Contabilidad General
Cultura Gastronómica	CT	20	60	80	7	

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
Enología y Mixología	CT	0	80	80	5	
Identificación de Insumos Alimentarios	CT	0	80	80	5	
Geografía de los Alimentos	CT	20	60	80	7	
Creatividad e Innovación en la Gastronomía	CT	40	40	80	8	
Nutrición	CT	20	60	80	7	
Panadería y Repostería	CT	0	80	80	5	
Química de sabores y fragancias	CT	0	80	80	5	
Sanidad, seguridad e higiene en alimentos y bebidas	CT	0	80	80	5	
Servicio de catering y banquetes	CT	0	80	80	5	
Sistemas de calidad en alimentos y bebidas	CT	0	80	80	5	

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
Compras y Almacén de Alimentos y Bebidas	CT	0	80	80	5	
Tecnología en Alimentos	CT	0	80	80	5	
Francés I	T	0	90	90	6	
Francés II	T	0	90	90	6	Francés I
Francés III	T	0	90	90	6	Francés II
Francés IV	T	0	90	90	6	Francés III
Prácticas Profesionales I	PP	-	-	480	8	Haber cubierto el 34% de los créditos totales
Prácticas Profesionales II	PP	-	-	480	8	PPI y haber cubierto el 98% de los créditos totales
Total de créditos		330	1790	3080	176	

CT= Curso Taller

PP= Prácticas Profesionales

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE OBLIGATORIA

CT= Curso Taller
S= Seminario

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
Estudios de Caso sobre Negocios Turísticos y Gastronómicos	CT	40	40	80	8	Metodología y Práctica de la Investigación
Administración de Comedores Industriales	CT	30	50	80	7	
Marco Legal para Negocios	CT	40	40	80	8	
Negocios Agroalimentarios	CT	40	40	80	8	
Seminario de Investigación Gastronómica	S	40	40	80	8	Metodología y Práctica de la Investigación
Administración de Proyectos de Inversión	CT	40	40	80	8	Finanzas I
Emprendimiento Gastronómico	T	0	80	80	5	
Comportamiento del Consumidor	CT	40	40	80	8	
Dirección Empresarial	CT	40	40	80	8	
Ambientación para Establecimientos Gastronómicos	CT	20	60	80	7	

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
Desarrollo de Nuevos Productos Alimentarios	CT	40	40	80	8	
Evaluación de Proyectos Gastronómicos	CT	40	40	80	8	Finanzas I
Total de créditos		410	550	960	91	

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE SELECTIVA

CT= Curso Taller

Orientación en Negocios Gastronómicos

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
Industria Restaurantera Mundial	CT	30	50	80	7	Haber cubierto el 50% de créditos totales
Competitividad de la Actividad Gastronómica	CT	40	40	80	8	Industria Restaurantera Mundial
Diseño de Plan de Negocios	CT	30	50	80	7	Competitividad de la Actividad Gastronómica
Total de Créditos		100	140	240	22	

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE SELECTIVA

CT= Curso Taller

Orientación en Comercialización de Productos Gastronómicos

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
Análisis del Cliente en la Rama Gastronómica	CT	30	50	80	7	Haber cubierto el 50% de créditos totales
Inteligencia de Mercados Gastronómicos	CT	40	40	80	8	Análisis del Cliente en la Rama Gastronómica
Mercadotecnia para Empresas Gastronómicas	CT	30	50	80	7	Inteligencia de Mercados Gastronómicos
Total de Créditos		100	140	240	22	

ÁREA DE FORMACIÓN OPTATIVA ABIERTA

CT= Curso Taller

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
Auditoría de Alimentos y Bebidas	CT	40	40	80	8	
Diseño de Productos Turísticos y Gastronómicos	CT	40	40	80	8	
Gestión de Restaurantes	CT	40	40	80	8	
Equipos e Instalaciones en Restaurantes	CT	40	40	80	8	
Inglés Especializado en Negocios I	CT	40	40	80	8	
Inglés Especializado en Negocios II	CT	40	40	80	8	
Ética Profesional	CT	40	40	80	8	
Antropología Culinaria	CT	40	40	80	8	
Cocina Vanguardista	CT	40	40	80	8	
Promoción y Publicidad	CT	40	40	80	8	

CT= Curso Taller
V= Variable

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
Protocolo del Servicio	CT	40	40	80	8	
Tópicos Selectos I	V	40	40	80	8	
Tópicos Selectos II	V	40	40	80	8	
Tópicos Selectos III	V	40	40	80	8	
Tópicos Selectos IV	V	40	40	80	8	