



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

CLAVE	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
10942	Administración I	CT	40	40	80	8	
15082	Administración II	CT	40	40	80	8	Administración I
15091	Administración de Recursos Humanos	CT	40	40	80	8	Administración I
15086	Contabilidad General	CT	40	40	80	8	
15093	Tecnologías de la Información	CT	40	40	80	8	
15085	Universidad y Siglo XXI	CT	40	40	80	8	
15087	Economía I	CT	40	40	80	8	
IC325	Administración de Recursos Humanos II	CT	40	40	80	8	Administración de Recursos Humanos
IC326	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

CLAVE	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
IC327	Fundamentos de Gastronomía	CT	30	50	80	7	
IC328	Métodos Cuantitativos I	CT	40	40	80	8	
IC329	Métodos Cuantitativos II	CT	40	40	80	8	Métodos Cuantitativos I
CU172	Mercadotecnia	CT	40	40	80	8	
IC330	Finanzas I	CT	40	40	80	8	
IC331	Cocina Básica	CT	0	80	80	5	
IC332	Cocina Intermedia	CT	0	80	80	5	Cocina Básica
IC333	Cocina Avanzada	CT	0	80	80	5	Cocina Intermedia
IC334	Control de Costos de Alimentos y Bebidas	CT	40	40	80	8	Contabilidad General
IC335	Cultura Gastronómica	CT	20	60	80	7	

CLAVE	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
IC336	Enología y Mixología	CT	0	80	80	5	
IC337	Identificación de Insumos Alimentarios	CT	0	80	80	5	
IC338	Geografía de los Alimentos	CT	20	60	80	7	
IC339	Creatividad e Innovación en la Gastronomía	CT	40	40	80	8	
IC340	Nutrición	CT	20	60	80	7	
IC341	Panadería y Repostería	CT	0	80	80	5	
IC342	Química de sabores y fragancias	CT	0	80	80	5	
IC343	Sanidad, seguridad e higiene en alimentos y bebidas	CT	0	80	80	5	
IC344	Servicio de catering y banquetes	CT	0	80	80	5	
IC345	Sistemas de calidad en alimentos y bebidas	CT	0	80	80	5	

CLAVE	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
IC346	Compras y Almacén de Alimentos y Bebidas	CT	0	80	80	5	
IC347	Tecnología en Alimentos	CT	0	80	80	5	
IC348	Francés I	T	0	90	90	6	
IC349	Francés II	T	0	90	90	6	Francés I
IC350	Francés III	T	0	90	90	6	Francés II
IC351	Francés IV	T	0	90	90	6	Francés III
IC352	Prácticas Profesionales I	PP	-	-	480	8	Haber cubierto el 34% de los créditos totales
IC353	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

CLAVE	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
IC354	Estudios de Caso sobre Negocios Turísticos y Gastronómicos	CT	40	40	80	8	Metodología y Práctica de la Investigación
IC355	Administración de Comedores Industriales	CT	30	50	80	7	
IC356	Marco Legal para Negocios	CT	40	40	80	8	
IC357	Negocios Agroalimentarios	CT	40	40	80	8	
IC358	Seminario de Investigación Gastronómica	S	40	40	80	8	Metodología y Práctica de la Investigación
IC359	Administración de Proyectos de Inversión	CT	40	40	80	8	Finanzas I
IC360	Emprendimiento Gastronómico	T	0	80	80	5	
I5305	Comportamiento del Consumidor	CT	40	40	80	8	
IC361	Dirección Empresarial	CT	40	40	80	8	
IC362	Ambientación para Establecimientos Gastronómicos	CT	20	60	80	7	

CLAVE	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
IC363	Desarrollo de Nuevos Productos Alimentarios	CT	40	40	80	8	
IC364	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

CLAVE	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
IC365	Industria Restaurantera Mundial	CT	30	50	80	7	Haber cubierto el 50% de créditos totales
IC366	Competitividad de la Actividad Gastronómica	CT	40	40	80	8	Industria Restaurantera Mundial
IC367	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

CLAVE	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
IC368	Análisis del Cliente en la Rama Gastronómica	CT	30	50	80	7	Haber cubierto el 50% de créditos totales
IC369	Inteligencia de Mercados Gastronómicos	CT	40	40	80	8	Análisis del Cliente en la Rama Gastronómica
IC370	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

CLAVE	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
IC371	Auditoría de Alimentos y Bebidas	CT	40	40	80	8	
IC372	Diseño de Productos Turísticos y Gastronómicos	CT	40	40	80	8	
IC373	Gestión de Restaurantes	CT	40	40	80	8	
IC374	Equipos e Instalaciones en Restaurantes	CT	40	40	80	8	
IC375	Inglés Especializado en Negocios I	CT	40	40	80	8	
IC376	Inglés Especializado en Negocios II	CT	40	40	80	8	
IC377	Ética Profesional	CT	40	40	80	8	
IC378	Antropología Culinaria	CT	40	40	80	8	
IC379	Cocina Vanguardista	CT	40	40	80	8	
I5225	Promoción y Publicidad	CT	40	40	80	8	

CT= Curso Taller
V= Variable

CLAVE	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
IC380	Protocolo del Servicio	CT	40	40	80	8	
IC381	Tópicos Selectos I	V	40	40	80	8	
IC382	Tópicos Selectos II	V	40	40	80	8	
IC383	Tópicos Selectos III	V	40	40	80	8	
IC384	Tópicos Selectos IV	V	40	40	80	8	