



Universidad Autónoma
de Baja California

Licenciatura en **Gastronomía**

Plan de Estudios 2025-2



¿Cuál es la actividad profesional de quien tenga la Licenciatura en Gastronomía?

Son profesionistas integrales, con la capacidad de emprender, administrar y dirigir negocios de alimentos y bebidas, así como desempeñarse en puestos directivos, gerenciales y operativos dentro de restaurantes, hoteles, comedores industriales, empresas de catering y otros servicios gastronómicos.

Su formación combina la técnica culinaria con la gestión empresarial, lo que les permite diseñar menús, supervisar procesos de producción, garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos y brindar experiencias de servicio de alto nivel.

Además, cuentan con conocimientos en administración, costos, finanzas y marketing gastronómico, que les preparan para planear estratégicamente y asegurar la rentabilidad de proyectos en el sector. También poseen una orientación hacia la creatividad y la innovación, lo que les permite desarrollar propuestas culinarias originales, fusionar tradiciones con nuevas tendencias, y promover prácticas sostenibles y de alimentación saludable.



Universidad Autónoma
de Baja California

¿Cómo se estructura la formación profesional en la UABC?

El plan de estudios se estructura de tres etapas de formación:

La etapa básica contribuye a la formación elemental e integral estudiantil de las ciencias básicas con una orientación eminentemente formativa, para la adquisición de conocimientos de las diferentes disciplinas que promueven competencias contextualizadoras, metodológicas, instrumentales y cuantitativas; en la etapa disciplinaria se tiene la oportunidad de conocer, profundizar y enriquecerse de los conocimientos teórico-metodológicos y técnicos de la profesión orientados a un aprendizaje genérico del ejercicio profesional; en la etapa terminal se refuerzan los conocimientos teórico-instrumentales específicos; se incrementan los trabajos prácticos y se desarrolla la participación en el campo profesional, explorando las distintas orientaciones a través de la integración y aplicación de los conocimientos adquiridos para enriquecerse en áreas afines y distinguir los aspectos relevantes de las técnicas y procedimientos en la solución de problemas o generación de alternativas.



Duración de 4 años



55 Asignaturas



335 Créditos
263 Obligatorios
72 Optativos



Movilidad estudiantil

Más de 65 años de experiencia formando profesionistas

Licenciatura en **Gastronomía**



¿Cuál es el perfil que debo tener para ingresar a la Licenciatura en Gastronomía?

Debe poseer las siguientes características:

Conocimientos generales en:

- ▶ Matemáticas
- ▶ Lectura y redacción de textos
- ▶ Fundamentos de química

Habilidades:

- ▶ Comunicación oral y escrita
- ▶ Manejo básico de paquetería Office
- ▶ Capacidad de análisis y síntesis
- ▶ Creatividad
- ▶ Lógica

Actitudes:

- ▶ Vocación de servicio
- ▶ Proactividad
- ▶ Colaboración
- ▶ Disciplina
- ▶ Perseverancia

Valores:

- ▶ Empatía
- ▶ Respeto
- ▶ Tolerancia
- ▶ Responsabilidad
- ▶ Compromiso



¿Qué competencias voy a desarrollar?

- ▶ Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas administrativas y tecnológicas, para garantizar la eficiencia y eficacia en el cumplimiento de objetivos organizacionales, que contribuya a la mejora de los indicadores económicos del sector gastronómico, con actitud crítica, emprendedora y responsable.
- ▶ Adaptar un sistema de servicio mediante la aplicación de los protocolos, conocimientos culturales, metodológicos y técnicos para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, con empatía, creatividad y actitud colaborativa.
- ▶ Integrar una visión de desarrollo sostenible en el sector gastronómico, por medio de la implementación de buenas prácticas de producción e innovación de productos culinarios basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para contribuir al crecimiento económico, bienestar social y a la conservación del medio ambiente con creatividad y responsabilidad social.



¿Cuál será mi campo laboral?

Quien egrese del programa educativo de Licenciatura en Gastronomía se podrá desenvolver en actividades de dirección, gestión, servicio y consultoría dentro de ONG, instituciones públicas o privadas vinculadas con el sector gastronómico, turístico o proyectos de emprendimiento como:

- ▶ Restaurantes
- ▶ Cafeterías
- ▶ Hoteles
- ▶ Resorts
- ▶ Cocinas nutricionales
- ▶ Cocinas industriales
- ▶ Cocinas de hospitales
- ▶ Comedores de escuelas



Mapa Curricular

ETAPA BÁSICA					ETAPA DISCIPLINARIA					ETAPA TERMINAL				
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII							
Administración de Negocios Gastronómicos HC HT HL HPC CR 02 02 -- -- 06	Contabilidad en el Ámbito Gastronómico HC HT HL HPC CR 02 03 -- -- 07	Gestión de Compras y Establecimientos de Alimentos y Bebidas HC HT HL HPC CR 02 02 -- -- 06	Costos de Alimentos y Bebidas HC HT HL HPC CR 02 02 -- -- 06	Finanzas Aplicadas a Negocios de Alimentos y Bebidas HC HT HL HPC CR 02 02 -- -- 06	Diseño e Ingeniería de Menú HC HT HL HPC CR 02 02 -- -- 06	Emprendimiento de Proyectos Gastronómicos HC HT HL HPC CR 02 02 -- -- 06	Optativa HC HT HL HPC CR -- -- -- -- Vr							
Química de los Alimentos HC HT HL HPC CR 02 -- 02 -- 06	Bases Culinarias HC HT HL HPC CR 01 -- 04 -- 06	Legislación para Establecimientos de Alimentos y Bebidas HC HT HL HPC CR 02 01 -- -- 05	Mercadotecnia Aplicada al Sector Gastronómico HC HT HL HPC CR 02 02 -- -- 06	Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos HC HT HL HPC CR 02 02 -- -- 06	Diseño de Instalaciones y Mantenimiento HC HT HL HPC CR 02 02 -- -- 06	Tendencias Gastronómicas de Vanguardia HC HT HL HPC CR 01 -- 04 -- 06	Optativa HC HT HL HPC CR -- -- -- -- Vr							
Manejo Higiénico de los Alimentos HC HT HL HPC CR 02 01 01 01 07	Nutrición HC HT HL HPC CR 02 02 -- -- 06	Gestión del Talento Humano HC HT HL HPC CR 02 02 -- -- 06	Operación en el Front of House HC HT HL HPC CR 01 03 -- -- 05	Service Management HC HT HL HPC CR 02 02 -- -- 06	Calidad en el Servicio HC HT HL HPC CR 02 02 -- -- 06	Gestión de Eventos Gastronómicos HC HT HL HPC CR 01 03 -- -- 05	Optativa HC HT HL HPC CR -- -- -- -- Vr							
Introducción a las Artes Culinarias HC HT HL HPC CR 02 -- 02 -- 06	Productos del Campo HC HT HL HPC CR 02 01 -- 01 06	Panadería HC HT HL HPC CR 01 -- 04 -- 06	Técnicas de la Cocina Dulce HC HT HL HPC CR 01 -- 04 -- 06	Repostería HC HT HL HPC CR 01 -- 04 -- 06	Cocina Internacional HC HT HL HPC CR 01 -- 04 -- 06	Optativa HC HT HL HPC CR -- -- -- -- Vr								
Historia de la Alimentación y la Gastronomía HC HT HL HPC CR 02 01 -- -- 05	Pescados y Mariscos HC HT HL HPC CR 02 -- 01 01 06	Análisis Sensorial de Alimentos y Bebidas HC HT HL HPC CR 01 -- 03 -- 05	Cocinas de México HC HT HL HPC CR 01 -- 04 -- 06	Cocina Regional HC HT HL HPC CR 01 -- 04 -- 06	Administración Estratégica para la Industria Gastronómica HC HT HL HPC CR 02 02 -- -- 06	Optativa HC HT HL HPC CR -- -- -- -- Vr								
Introducción a la Hospitalidad HC HT HL HPC CR 02 01 -- -- 05	Productos de Origen Animal y Avicultura HC HT HL HPC CR 01 -- 04 -- 06	Métodos y Técnicas Culinarias HC HT HL HPC CR 01 -- 04 -- 06	Patrimonio Gastronómico de México HC HT HL HPC CR 01 03 -- -- 05	Tecnología de los Alimentos HC HT HL HPC CR 02 -- 02 -- 06	Investigación en Ciencias Gastronómicas HC HT HL HPC CR 02 02 -- -- 06									
Taller de Análisis y Redacción de Textos HC HT HL HPC CR 01 04 -- -- 06	Bases para el Servicio HC HT HL HPC CR 02 01 -- -- 05	Enología HC HT HL HPC CR 02 -- 02 01 07	Bebidas en el Mundo HC HT HL HPC CR 02 02 -- -- 06	Optativa HC HT HL HPC CR -- -- -- -- Vr	Optativa HC HT HL HPC CR -- -- -- -- Vr									
	Optativa HC HT HL HPC CR -- -- -- -- Vr	Optativa HC HT HL HPC CR -- -- -- -- Vr	Optativa HC HT HL HPC CR -- -- -- -- Vr	Optativa HC HT HL HPC CR -- -- -- -- Vr	Optativa HC HT HL HPC CR -- -- -- -- Vr									

ÁREAS DE CONOCIMIENTO

Gestión

Servicio

Producción

Licenciatura en **Gastronomía**

— Seriación obligatoria

Unidad de Aprendizaje Integradora

HC= HORAS CLASE
 HT= HORAS LABORATORIO
 HT= HORAS TALLER
 HPC= HORAS PRÁCTICA CAMPO
 CR= CRÉDITOS

Prácticas Profesionales 10 CR

Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos 2CR



Contacto



<https://feg.ens.uabc.mx/>

<https://ftm.tij.uabc.mx/>



Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada
+52 (646) 175-0746

Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana
+52 (664) 979-7578

POR LA REALIZACIÓN PLENA DEL SER