



INTRODUCCIÓN.

De acuerdo a los cambios que se presentan en la actualidad profesional y laboral, se despliegan innumerables retos para las Instituciones de Educación Superior (IES), las cuales deben de responder en la formación más efectiva de sus egresados a través del diseño y adaptación de nuevos programas y planes de estudios que respondan a las exigencias reales de los futuros empleadores de nuestros educandos, dando además respuesta a la economía abierta que exige una competencia laboral de sentido nacional e internacional .

Es bien sabido que las modificaciones de los planes y programas de estudios de las Instituciones de Educación Superior han presentado un cambio significativo desde aproximadamente hace diez años, para responder oportunamente con equidad, eficiencia y calidad, al pleno de la sociedad mexicana que presenta cada vez más, un desarrollo económico en el ámbito nacional a internacional. Dichos aspectos concentran las mayores dificultades y representan el mayor reto del sistema en el nivel superior. Las principales iniciativas deben concentrarse en ampliar las oportunidades educativas para un mayor número de jóvenes, principalmente en las regiones y grupos sociales más desfavorecidos, así como en mejorar de forma significativa su oferta educativa.

La actividad turística y gastronómica, de acorde a la creciente globalización y a los diferentes nombramientos de las gastronomías de países como Francia, China y México, impulsan actualmente, el proceso de reestructuración de las plantillas educativas y programas de los futuros egresados de las correspondientes licenciaturas, con aportaciones potenciales con una visión que permitan la salvaguarda, conservación, desarrollo y despunte del patrimonio turístico -gastronómico cultural local, regional y nacional.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Para realizar la propuesta del cambio de plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía se sustentó en la filosofía institucional expresada en los artículos 5 y 6 de nuestra ley orgánica y que a la letra dicen:

[...]Artículo 5.- El propósito esencial del Instituto será estar íntegramente al servicio de la comunidad, de acuerdo con un sentido ético y de servicio social, por encima de cualquier interés individual.

Artículo 6.- La educación superior que el Instituto imparta comprenderá la enseñanza profesional, los cursos de posgrado y los cursos y conferencias para la difusión de la cultura superior y la extensión [...].

Los textos anteriormente citados, dejan claramente establecido que la finalidad principal del Instituto Campechano es la formación de recursos humanos con sentidos éticos y comprometidos con la sociedad, y cuya formación debe tener las capacidades y valores que proporcionen los requerimientos para alcanzar dicho propósito a través del desarrollo del estado, de la península y del país.

Los planes y programas de estudios actuales deben de contemplar los siguientes componentes:

- **Calidad y pertinencia.**

Las principales iniciativas para mejorar la calidad de la educación superior se han centrado en la asociación entre evaluación y recursos financieros como principal estrategia para alcanzar los fines propuestos, y tal estrategia se ha puesto en marcha por medio de múltiples y muy variados programas.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



El concepto de calidad, aplicado a las Instituciones de Educación Superior, hace referencia a un atributo del servicio público de la educación en general y, en particular, al modo como ese servicio se presta, según el tipo de institución de que se trate.

La calidad de la educación superior es la razón de ser de las Instituciones de Educación Superior. Reconocerla, velar por su incremento y fomentar su desarrollo otorga sentido a nuestra institución. La calidad, así entendida, supone el esfuerzo continuo de las instituciones para cumplir en forma responsable con las exigencias propias de cada una de sus funciones. Estas funciones que, en última instancia pueden reducirse a docencia, investigación y proyección social, reciben diferentes énfasis en una institución u otra, dando lugar a distintos estilos de institución.

Para determinar la calidad de una institución o programa se tendrán en cuenta:

- Las características universales expresadas en sus notas constitutivas. Estas características sirven como fundamento de la tipología de las instituciones y establecen los denominadores comunes de cada tipo.
- Los referentes históricos, es decir, lo que la institución ha pretendido ser, lo que históricamente es, lo que en el momento histórico presente y en la sociedad concreta se reconoce como el tipo al que esta institución pertenece (la normatividad existente y las orientaciones básicas que movilizan el sector educativo, entre otros).
- Lo que la institución, singularmente considerada, define como su especificidad o su vocación primera (la misión institucional y sus propósitos).



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- La evaluación de la calidad en el marco de la acreditación implica un ejercicio interpretativo, a través del cual el desempeño de las instituciones y programas, es reconocido en el contexto social, económico, ambiental y cultural en el cual se inserta y cobra sentido.

- **Planta docente.**

El número de profesores con estudios de posgrado se ha incrementado de forma sustantiva en la última década. Sin embargo, se ha generalizado un modelo de trabajo académico que se ha orientado por la acumulación de grados escolares y actividades de investigación, pero no en todos los casos se cuenta con las condiciones para desarrollar esta última y, en algunos casos, se ha desalentado el trabajo docente.

Uno de los retos más importantes que enfrenta el docente es brindar una educación de calidad para preparar a sus alumnos a enfrentar óptima e integralmente los desafíos que imperan en la nueva sociedad del conocimiento, y el manejo de las nuevas tecnologías, así como la comprensión de la información. Es por esto que se hace relevante que el docente maneje de manera eficaz las estrategias de enseñanza y de aprendizaje que permitan a los alumnos Aprender a Aprender.

Con el fin de responder a estas exigencias sociales, es necesario abordar la pertinencia de los contenidos y estrategias educativas que, desde una perspectiva estudiantil, son de importancia para resolver los problemas que surgen en un



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



ámbito educativo y social, entendiéndose esto como la transferencia de los aprendizajes de una educación formal aplicados en un contexto real.

El plan de Estudios que se presenta, es resultado de un trabajo colectivo por parte de la Dirección de la Escuela de Gastronomía en coordinación con la planta académica del plantel, siguiendo las tendencias gastronómicas que permean a nivel nacional, con un enfoque por competencias, según lo estipulado en el Modelo educativo de nuestra institución.

Este Plan está formado por trece secciones, destacándose las competencias y valores que deberá poseer el aspirante al pretender ingresar a este centro de enseñanza superior. Así como también se especifican las características generales de la carrera, los propósitos de la misma, los perfiles curriculares, la organización y estructura curricular y los diferentes sistemas de enseñanza, evaluación discente y docente.

Se presenta el Mapa Curricular con todas las relaciones que contienen los campos formativos que posee el Plan de Estudios para dar paso a la estructura semestral, conformado por ocho semestres formativos y uno de estadía profesional.

Son cubiertos todos los requerimientos que institucionalmente se solicitaron, para hacer un Plan de Estudios, acorde a los tiempos y demandas del contexto globalizado en que está La Escuela de Gastronomía, basado en el Programa Institucional de Innovación Curricular: Guía para el Diseño Curricular en la UAEM.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



1. JUSTIFICACIÓN.

En la actualidad, la demanda de profesionales especializados en el arte culinario se ha incrementado considerablemente debido al boom en el arte gastronómico y su estudio, no sólo en nuestro país sino a nivel mundial y más ahora que la culinaria es considerada como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, razón por la cual se necesitará cada día más personal especializado y capacitado para desempeñar las exigencias culinarias de los turistas que lleguen a visitar nuestro país y el estado. Con todo esto, el egresado de la carrera en gastronomía, contará con un campo de trabajo amplio y diverso que abarca, desde afamados restaurantes hasta la industria de la alimentación. El estudio de la ciencia gastronómica se ha convertido en una excelente opción para el desarrollo profesional de los jóvenes mexicanos. Es importante destacar que esta disciplina exige poner especial atención a las tendencias del mercado y adaptar el producto a las diversas psicografías del cliente, y más aún demanda el rescate, salvaguarda y difusión de las tradiciones gastronómicas del país y de nuestro estado. Es importante señalar que nuestra cocina mexicana y propiamente la cocina campechana, forman ahora parte del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, y por lo tanto, exigirá cada vez más personal capacitado para su preservación.

El Instituto Campechano es una de las instituciones educativas que cuenta con una escuela dedicada exclusivamente a la formación en el ámbito gastronómico, la cual ofrece la posibilidad de forjar profesionistas doctos en dicha área. Cabe mencionar que nuestro benemérito liceo fue el primero en ofertar dicha carrera en el estado de Campeche, así como también ofrecer las instalaciones más amplias para el aprendizaje de las técnicas requeridas por la profesión. Nuestra escuela enfoca su enseñanza a la planeación y operación de establecimientos de alimentos y bebidas, la prestación de servicios con calidad y excelencia, así como a la investigación de la cultura culinaria.



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



La demanda actual del consumo de alimentos y bebidas, en nuestro estado, fuera del lugar habitual de residencia lleva, por sí misma, a dos formas de clasificación. La primera de ellas, es la ejercida conjuntamente con la demanda de alojamiento, misma que se desarrolló a la par con el surgimiento de los viajes pero cuya importancia ha crecido en la época moderna, ya que anteriormente el viajero tenía que llevar sus propios alimentos a los lugares en los que se alojaba por una noche o más; debido a lo anterior, la mayor parte de los establecimientos de hospedaje comenzaron a ofrecer al viajero este servicio y continuaron haciéndolo hasta el surgimiento del turismo. Es por ello que actualmente la gastronomía, ciencia y arte del buen comer, está teniendo en muchos países una creciente importancia originada por la apertura de numerosos hoteles y restaurantes que demandan la formación de personal especializado y calificado, así como la prestación de servicios de alimentos y bebidas de carácter comercial, que da lugar al desarrollo de este fenómeno social.

En pleno siglo XXI, de cara a un mundo más competitivo, el turismo gastronómico en el estado se vuelve uno de los fenómenos que más interesan a los turistas que nos visitan. La gastronomía puede ser vista y analizada desde múltiples puntos de vista. Actualmente, la actividad gastronómica es considerada como una actividad económica, principalmente, sin embargo el acto de comer ha tenido un carácter de relación humana ligado a las diferentes manifestaciones culturales de las sociedades del mundo, de tal manera que es una actividad enriquecedora en doble sentido: no sólo como desarrollo económico sino que además, es una fuente enriquecedora de los espíritus y de las mentes que realizan esta actividad, así como de los propios habitantes que la reciben y la reproducen.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



El turismo gastronómico en México es una actividad económica importante y es uno de los mayores en el mundo, colocado en décimo lugar a nivel mundial en términos de llegadas de turistas internacionales, con 21,5 millones de visitantes en 2009. Por lo que se cuida que la comida que ingieren los comensales sea extremadamente sana, dado que el cambio de estilo de vida, sobre todo cuando se recorren varios países, puede provocar trastornos, tanto porque no se guarda el régimen alimenticio acostumbrado, como porque se está fuera del lugar habitual de residencia.

Es necesario que los alumnos que estudien en nuestra escuela reciban una formación gastronómica de tal magnitud que les permita investigar, planear, promover y operar servicios de alimentos y bebidas dentro de un alto nivel de calidad y que contribuya a la solución de los problemas observados en el ámbito del turismo como son: higiene, presentación y oportunidad en la prestación del servicio.

- **Campo laboral.**

El campo laboral es muy extenso : Gerente de alimentos y bebidas; Chef de control de calidad alimentos; Chef corporativo de una cadena alimentaria; En cocinas: chef ejecutivo de hoteles, club privado, restaurantes nacionales e internacionales, hospitales, comedores industriales, cocinas de gobierno, de aeropuertos, centros comerciales, cocinas nutricionales, pastelerías finas, panaderías finas, guía gastronómico en museos; chef particular de un empresario; chef propietario de un restaurante, de un club deportivo, en cruceros o barcos privados; chef para centros de convenciones o de salones de banquetes; chef para casinos; instructor en escuela de gastronomía; chef diseñador de menús para revistas o periódicos; chef asesor para hoteles, restaurantes, hospital escuela, comedor, por mencionar algunos.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- **Estudio de demanda y oferta educativa.**

Recientemente el interés por estudiar la gastronomía de manera más formal ha alcanzado un nivel inusitado, debido a la creciente aparición de artículos, revistas, periódicos y demás escritos que impulsan y estimulan a los jóvenes a incorporarse a las diferentes escuelas que ofertan dentro de sus carreras la de gastronomía.

La Escuela de Gastronomía del Instituto Campechano con 13 años de fundación, se ha consolidado como una de las escuelas más importantes en esta rama en el estado, ya que somos la institución con la mayor matrícula de alumnos en dicha carrera, en comparación con las otras escuelas del mismo ramo, tales como: Colegio Particular Guadalupe Victoria, Tecnológico de Escárcega y La Universidad Mundo Maya.

Las instalaciones de nuestra escuela, en especial la de los talleres de cocina, cuentan con una gran capacidad en recepción de alumnos y con respecto a la demanda por parte de los aspirantes, que año con año han solicitado ser incorporados, han egresado a lo largo de nuestra trayectoria poco más de 500 profesionales en gastronomía.

La gastronomía, entendida desde un punto de vista académico y profesional, debe estudiarse desde dos áreas del saber, de la siguiente manera:

1. Humanista.

Comprende el estudio y análisis de aspectos culturales, sociológicos, religiosos, económicos y geográficos, entre otros. A través de esta área se determina, en gran medida, qué comen los pueblos, cómo se alimentan, de qué forma comparten en su mesa y qué ceremonias y etiquetas relacionan con su comida.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



El discente debe realizar un viaje profundo por el mundo, analizar su geografía, su cercanía o no al mar, sus climas y condiciones respecto a la fertilidad de sus tierras y la demografía de los pueblos, entre otros análisis. Estos factores serán absolutamente relevantes para saber qué come determinado pueblo o cultura del mundo y de esa manera ligar sus productos y sus preparaciones, ya que existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día, con el fenómeno de la globalización, la continua comunicación de millones de personas, la influencia de los medios masivos de comunicación y el aumento comercial, la humanidad ha logrado acceder a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas. Así mismo, también existe mayor facilidad para acceder a su preparación.

2. Técnico.

Comprende los conocimientos relacionados con los alimentos y su forma de prepararlos; sus temperaturas, puntos de cocción, métodos, manipulación, almacenamiento y conservación.

Esta área del saber vincula las ciencias exactas tales como la química, la física, las matemáticas y la biología, en relación con la anatomía de los animales, la ingeniería alimentaria y la nutrición.

En el pleno de la carrera el profesional en formación debe consolidar su enseñanza en los siguientes temas:

1. Modos de transmisión del calor: Conducción, radiación, convección e inducción.
2. Métodos de cocción: Por extracción, por concentración y mixto.
3. Maneras de cocinado:
 - a) Medio seco: roti, laquear, teriyaki, encostrar, amasar, grillar, saltear y wok, deshidratar, tostar, a la sal, gratinar.
 - b) Medio húmedo: guisar, estofar, pochar – escalfar, inglesa, invertida, blanquear, extraer, vapor.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- c) Medio graso: fritar, glasear, confitar.
 - d) Medio mixto y combinado: bracear, papillote, combi.
 - e) Al vacío.
 - f) En medio ácido.
 - g) Otros medios: airear, emulsionar, fermentar.
4. Mantenimiento y conservación de alimentos:
- A) Conservación por frío: frío positivo, frío negativo, abatimiento de temperatura o ultra congelación.
 - B) Deshidratación, liofilización, salazón, ahumado, adobos y marinadas, escabeches, encurtidos, esterilización, pasteurización, irradiación, vacío y atmósfera modificada.

La integración de estas dos áreas del saber crea un conocimiento integral que le permite al estudiante en gastronomía, al egresar, ser un verdadero compositor y expositor de sus manifestaciones artísticas culinarias.

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA CARRERA.

- DE LA CARRERA: **Licenciatura en Gastronomía.**
- TÍTULO QUE OTORGA: **Licenciado (a) en Gastronomía.**
- ESPACIO ACADÉMICO AL QUE CORRESPONDE: **Escuela de Gastronomía.**
- ÁREA A LA QUE CORRESPONDE: **Ciencias sociales y administrativas.**
- TIPO DE PROGRAMA EDUCATIVO: **Científico – Práctico.**
- DURACIÓN: **8 semestres.**
- CRÉDITOS TOTALES: **388.5**



- **CRÉDITOS POR PERIODO: del primer al octavo semestre 33.25 créditos cada semestre resultando en un total de 266 créditos por los ocho semestres con un total de 56 unidades de aprendizaje, 30 créditos del servicio social, 30 créditos de las prácticas profesionales, y con la estadía profesional se agregan 62.5 créditos, lo que nos da la sumatoria total de 388. 5 créditos.**

3. PROPÓSITOS DE LA CARRERA:

- **CONCEPTUALIZACIÓN DE LA CARRERA.**

El estudio de la gastronomía profundiza en los diferentes componentes culturales con la comida como eje central, con lo cual se relaciona con diversas materias desde las Bellas Artes o las Ciencias Sociales (economía, antropología, sociología, geografía...) e incluso a las ciencias Naturales o de la salud, lo que la constituye una profesión interdisciplinaria integrada por diversos elementos que conforman la amplia industria restaurantera, de la administración y del manejo de alimentos y bebidas en un nivel de calidad.

Debido a la interdisciplinariedad de la carrera que ha llegado, inclusive, a tomar parte de las materias consideradas como puras, recientemente ha nacido la gastronomía molecular, término con el que se conoce la aplicación del conocimiento científico a la cocina y la gastronomía (uso y desarrollo de la química en los alimentos).

De tal forma el profesional en gastronomía será capaz de atender problemas relativos a la producción de alimentos y bebidas, administración y operación de dichos establecimientos, de divulgación y promoción de la cultura gastronómica



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



nacional de aprovechamiento de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo, de la investigación en el área y de innovación de técnicas y productos regionales, nacionales e internacionales.

4. OBJETIVO DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA.

El objeto de estudio de la gastronomía se basa en la capacitación de personas, con un amplio conocimiento alimenticio una gran capacidad de creación e innovación; esta disciplina tiene un gran enfoque en la creación de personas expertas en la manipulación y control de alimentos, siendo así capaz de extraer y recopilar en una preparación todas las bondades de cada uno de los ingredientes. Además de infundir aspectos organizativos como tener la capacidad de administrar una cocina profesional, estar constantemente actualizado sobre tendencias alimentarias, aplicándolas a la cocina propia y; manejar correctamente reglas generales de higiene.

Los estudiantes de esta disciplina no solo conocen el mundo de la alimentación, sino que también aprenden sobre nutrición, química y conservación de los alimentos, esto con el fin de llevar un control perfecto de los alimentos para no permitir la pérdida de sus nutrientes.

Los principales objetivos de nuestra escuela al ofertar la licenciatura de gastronomía son:

1. Formar profesionales con las competencias teóricas y prácticas necesarias que les permitan incorporarse y sostenerse laboralmente de forma exitosa en el área de producción gastronómica y de las artes culinarias, en general, a nivel estatal y nacional.
2. Desarrollar en los alumnos competencias de índole personal relacionadas con la creatividad, integración al equipo de trabajo, sentido de responsabilidad y práctica de ética profesional, a fin de que se puedan desempeñar como elementos propositivos dentro de su área de trabajo.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



3. Facilitar al estudiante experiencias de aprendizaje en ambientes reales de producción y preparación de alimentos, a fin de que puedan desarrollar las competencias de los diferentes puestos de trabajo dentro del proceso de producción, así como también las que les faculten para emprender y / o administrar su propia empresa gastronómica.

El plan de estudios de La Escuela de Gastronomía, se elaboró con base en el Art. 279 de La Secretaría de Educación Pública, en su edición de 10 de julio de 2010.

5. ORGANIZACIÓN GENERAL.

Licenciatura: es la opción educativa posterior al bachillerato a la obtención del Título Profesional correspondiente, acuerdo 279 Tit. I, Cap. Único, Art. 4º. Que tiene como objetivo cardinal el desarrollo óptimo de conocimientos, actitudes, aptitudes, habilidades y métodos de trabajo para el ejercicio de la profesión con calidad, estando el Plan de Estudio integrado por 300 créditos, según acuerdo 279 Tít. LI, Cap. III, Art. 14.

Artículo 13: la presentación de los planes y programas de estudio que proponga el particular, además de lo previsto en el artículo anterior, deberá atender y señalar los siguientes criterios:

II. En la licenciatura: el objetivo fundamental será el desarrollo de conocimientos, actitudes, aptitudes, habilidades y métodos de trabajo para el ejercicio de una profesión. Los planes de estudio de este nivel educativo estarán integrados por un mínimo de 300 créditos.

Artículo 14: para efectos del presente acuerdo, **por cada hora efectiva de actividad de aprendizaje se asignarán 0.0625 créditos.**



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Actividad de aprendizaje: éstas se desarrollarán con la participación directa y eficiente de los estudiantes para que paulatinamente adquieran los conocimientos, favoreciendo el desenvolvimiento de las habilidades que señale el Plan de Estudios; así se darán de la siguiente manera:

- I. Bajo la conducción de un académico, en espacios internos de la institución, como aulas, centros, talleres o laboratorios, o en espacios externos y
- II. De manera independiente, sea en espacios internos o externos, fuera de los horarios de clase establecidos y como parte de procesos autónomos vinculados a la asignatura o unidad de aprendizaje.

Programa científico – práctico: los egresados de la Licenciatura en Gastronomía, tendrá una estrecha relación teoría – praxis, sin embargo el porcentaje mayoritario se ubica en la práctica de su quehacer profesional que implica diferentes campos de la gastronomía, como administración de áreas de alimentos y bebidas, restaurantes, dirección de cocinas, diseño de nuevos negocios gastronómicos, investigación histórica gastronómica, Sector Público y Privado.

Organización: determinada por la articulación curricular por Competencias Profesionales que relaciona de forma heurística los conocimientos globales; conocimientos profesionales y experiencias laborales, a partir de diagnosticar las necesidades y problemas actuales; de esta manera es delineada la formación profesional identificando las competencias necesarias, para establecer el Perfil de Egreso del estudiante con un valor agregado en el mercado laboral.

Diseño curricular: su elaboración está fundamentada por diversos escenarios de la realidad, para que los contenidos articulados en una estructura didáctica, relacionen teoría y práctica, basado en los diversos contextos cotidianos que se encuentran en constante actualización.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Competencias: Hoy en día, los profesores de educación superior que tengan la capacidad de adaptarse a los cambios que se presentan principalmente en su ámbito laboral, serán los que mayores herramientas obtengan para el desempeño de sus actividades, con ello se encontrarán en una situación favorable para el desarrollo de habilidades y competencias en el aula de clases y en toda su actividad docente e investigativa. Por ende, la formación basada en competencias pretende potenciar la actividad del docente. Magda Cejas señala que la formación por competencias es una combinación de aplicación de conocimientos, habilidades o destrezas en la realización de un trabajo y se puede expresar en el saber, saber hacer y en el saber ser.

De tal manera que se puede llegar a las siguientes consideraciones:

- La formación por competencias debe ir más allá de transmitir saberes y destrezas manuales.
- Debe buscar incrementar la capacidad de las personas.
- Debe promover los aspectos culturales, sociales y actitudinales

Por lo anterior, una competencia permite identificar, seleccionar, coordinar y movilizar de manera articulada e interrelacionada un conjunto de saberes diversos en el marco de una situación educativa en un contexto específico. Esta caracterización tiene sus fundamentos en el siguiente conjunto de criterios:

Las competencias tienen un carácter holístico e integrado. Se rechaza la pretensión sumatoria y mecánica de las concepciones conductistas. Las competencias se componen e integran de manera interactiva con conocimientos explícitos y tácitos, actitudes, valores y emociones, en contextos concretos de actuación de acuerdo con procesos históricos y culturales específicos.



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



Las competencias se encuentran en permanente desarrollo. Su evaluación auténtica debe ser continua, mediante la elaboración de estrategias que consideren el desarrollo y la mejora como aspectos que integran el desempeño de una competencia. Se concretan en diferentes contextos de intervención y evaluación. El desarrollo de las competencias, así como su movilización, debe entenderse como un proceso de adaptación creativa en cada contexto determinado. Se integran mediante un proceso permanente de reflexión crítica, fundamentalmente para armonizar las intenciones, expectativas y experiencias a fin de realizar la tarea docente de manera efectiva.

Derivado de lo anterior, en este plan de estudios se entiende como competencia al desempeño que resulta de la movilización de conocimientos, habilidades, actitudes y valores, así como de sus capacidades y experiencias que realiza un individuo en un contexto específico, para resolver un problema o situación que se le presente en los distintos ámbitos de su vivir.

En todos los casos el concepto de competencia enfatiza tanto el proceso como los resultados del aprendizaje, es decir, lo que el estudiante o el egresado es capaz de hacer al término de su proceso formativo y en las estrategias que le permiten aprender de manera autónoma en el contexto académico y a lo largo de la vida.

6. COMPETENCIAS DE LA CARRERA.

El desarrollo de competencias destaca el abordaje de situaciones y problemas específicos, por lo que una enseñanza por competencias representa la oportunidad para garantizar la pertinencia y utilidad de los aprendizajes escolares, en términos de su trascendencia personal, académica y social. En el contexto de la formación de los futuros maestros, permite consolidar y reorientar las prácticas educativas hacia el logro de aprendizajes significativos de todos los estudiantes, por lo que conduce a la concreción del currículo centrado en el alumno.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Es así como se consideran las competencias siguientes para la carrera de gastronomía:

1. **Básicas:** se contemplan cuatro tipos de competencias básicas, teniendo cada una sus propias características:

- a) **Cognitivas:** aquellas que tienen que ver con el ámbito intelectual de cada estudiante. Dicho intelecto es el adquirido durante el estudio de cada asignatura del programa de estudios. Esta competencia le permite al estudiante tener la posibilidad de dar solución a problemas mediante un pensamiento propio y con libertad para estar en posibilidades de realizar cuestionamientos que le lleven a descubrir nuevas formas de solucionar problemas mediante investigaciones, así como para su contribución de nuevos desarrollos de información tanto oral como escrita, es decir, tiene la autonomía y facultad de ser reflexivo mediante un pensamiento científico.
- b) **Metacognitivas:** Una vez que el alumno se empodera de las habilidades intelectuales antes mencionadas, se puede decir que está en condiciones de comunicarse mediante pensamientos reflexivos de forma independiente, participando en la solución de problemas a través de las competencias metacognitivas.
- c) **Sociales:** Dado lo anteriormente expuesto, un elemento que le ayudará a externar su intelecto autónomo y crítico son las competencias sociales, ya que mediante una buena interrelación con sus congéneres el sujeto podrá entablar una conversación en donde exponga sus ideas para que estas sean aceptadas, así mismo le permite un alto grado de integración mediante la participación y trabajo colaborativo.
- d) **Afectivas:** Una vez estando el estudiante intelectualmente fortificado y con propuestas originales, resultado de su pensamiento crítico y autónomo, así como en una correcta integración social en donde pueda proyectarse y contribuir en la solución de problemas, es importante entender que el aspecto sentimental le posibilitará una más rápida consolidación de las tres competencias anteriores. Para esto, las competencias afectivas que contemplan



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



términos como autoestima, motivación, perseverancia, iniciativa, el ser responsable, eficaz y tolerante, son sin duda el pilar que le dará una calidad personal al estudiante para su completo desarrollo académico y profesional.

2. **Genéricas:** Las competencias genéricas agrupan las capacidades, destrezas, habilidades y actividades del ser, del saber y del hacer profesional, se caracterizan por la integración cognoscitiva, metodológica y técnica, que conforman un perfil profesional (Gómez, 1997). Adicionalmente, Medina (2010) señala que las competencias genéricas son aquellas que se pueden aplicar en un amplio campo de ocupaciones, condiciones y situaciones profesionales dado que aportan las herramientas intelectuales y procedimentales básicas que necesitan los sujetos para analizar los problemas, evaluar las estrategias, aplicar conocimientos a casos distintos y aportar soluciones adecuadas.

Las competencias genéricas evaluadas para las áreas de gastronomía se agrupan en tres categorías: Todas ellas hacen referencia a la formación de un universitario en sentido genérico. Deben ser adquiridas por todos los estudiantes que cursen estudios universitarios sin importar el área de especialización. Las competencias genéricas se deben formar en las materias catalogadas como básicas (o fundamentales) y complementarias.

a) **Instrumentales:**

- Capacidad de análisis y síntesis.
- Capacidad de organización y planificación.
- Comunicación oral y escrita en lengua nativa.
- Conocimiento de una lengua extranjera.
- Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio.
- Capacidad de gestión de la información.
- Resolución de problemas.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Toma de decisiones.

b) **Personales:**

- Trabajo en equipo.
- Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar.
- Trabajo en un contexto internacional.
- Habilidades en las relaciones interpersonales.
- Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.
- Razonamiento crítico.
- Compromiso ético.
- Responsabilidad y solidaridad social.

c) **Sistémicas:**

- Aprendizaje autónomo.
- Adaptación a nuevas situaciones.
- Creatividad.
- Liderazgo.
- Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.
- Iniciativa y espíritu emprendedor.
- Motivación por la calidad.
- Sensibilidad hacia temas medioambientales.

3. **Específicas o de perfil de egreso:** A continuación se enlistan las competencias específicas requeridas a alcanzar el grado de licenciado en gastronomía, dicha información está basada en las áreas propuestas por CENEVAL:



a) Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:

- Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios.
- Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje.
- Almacena en frío las materias primas y productos.
- Mantiene el orden e higiene del espacio común y almacenes secos.

b) Preparar y controlar la disposición de equipos, herramental auxiliar y materias primas en la elaboración de productos gastronómicos:

- Ajustar las condiciones de funcionamiento de los equipos a utilizar para la elaboración de productos gastronómicos.
- Comunicar la necesidad de reparación en equipos e instalaciones.
- Comunicar el uso, deterioro o fallas de materias primas y herramental auxiliar para que el stock se mantenga adecuadamente provisto.
- Preparar las materias primas, alimentos y pre-elaborados necesarios de acuerdo al volumen de producción previsto.
- Comunicar el uso, deterioro o fallas de materias primas y herramental auxiliar.

c) Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción.

- Elaborar salsas bases, guarniciones, platos fríos y calientes de amplia gama.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base a carnes rojas, blancas, porcinos, pescados y mariscos.
- Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base a pastas.
- Elaborar ofertas gastronómicas en base a pizzas.
- Elaborar piezas básicas de repostería, masas básicas y productos derivados.
- Efectuar el armado, decoración, emplatado y despacho de las ofertas gastronómicas.

d) Dominar técnicas de cocina:

- Conoce bien los procedimientos más fundamentales, como la forma de sostener un cuchillo correctamente y también sabe qué ollas y sartenes se utilizan con determinados alimentos y tipos de cocción.
- Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltear o escalfar.
- Elabora diferentes tipos de panes aplicando diversas técnicas de preparación de los bollos.
- Prepara diversos tipos de pasteles, postres y dulces de acuerdo a las técnicas de pastelería y repostería más importantes de las culturas sobresalientes, en su gastronomía.
- Prepara las carnes de distintas maneras, tales como en estofado o a la parrilla.
- Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
- Confecciona pasteles, y sabe cómo trabajar el azúcar y el chocolate en molde.
- Diseña, planifica, organiza y supervisa la ejecución y el servicio de los alimentos.
- Posee fortalezas en el conocimiento de las técnicas culinarias, así como de panadería y pastelería y las cocinas más representativas de los distintos países del mundo.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Elabora diferentes tipos de menús de alimentos y bebidas tomando como base las necesidades del establecimiento y sus clientes.
 - Conoce los procedimientos de compras y almacenamiento de materia prima e insumos. Está familiarizado con el área de servicio de mesas y banquetes, además de costeo de menús y precios de venta.
 - Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la NOM. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.
 - Prepara y cocina menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales.
 - Demuestra nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal.
 - Instruye a los cocineros en la preparación, cocción, aderezo y presentación de los alimentos.
- e) Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.**
- Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.
 - Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo.
- f) Incorpora el uso de la informática a sus actividades cotidianas:**
- Utiliza la información como una herramienta de análisis.
 - Opera sistemas informativos propios de la actividad.
 - Supervisa las áreas operativas.



- Elabora informes técnicos.
- g) Desarrolla el manejo de idiomas:**
- Domina el idioma inglés y tiene nociones de otro(s) idioma(s) como el francés.
- h) Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:**
- Dirige y administra empresas y emprendimientos gastronómicos.
 - Elabora estándares de calidad.
 - Elabora planes de negocios.
 - Efectúa tareas administrativas, atención al público, ventas, reservas y cotizaciones.
 - Tiene conocimiento de la gastronomía internacional, nacional y regional.
 - Estima requerimientos de alimentos y provisiones y calcula cantidades y costos de ingredientes.
- i) Participa en actividades de promoción y comercialización turístico - gastronómica:**
- Programa actividades gastronómicas y recreacionales.
 - Evalúa alternativas de financiación.
 - Aplica técnicas de negociación y contratación en materia de calidad, precios y cantidad en los servicios gastronómicos.
 - Utiliza la informática como una herramienta de análisis.
 - Opera sistemas informativos propios de la actividad.
 - Elabora estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos.



- Supervisa las áreas operativas.
- Elabora informes técnicos.

j) Dirigir y Organizar el desarrollo de un evento de negocio, cultural y social programado:

- Comercializa productos gastronómicos.
- Describe el proceso de comercialización y mercadotecnia de productos gastronómicos.
- Comercializa los productos gastronómicos aplicando la mercadotecnia.
- Planea menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina.
- Asume distintos roles, tanto de empleado como de propietario, con ética profesional y valores humanos.
- Planea y dirige las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.

7. PERFILES CURRICULARES:

1. PERFIL DE INGRESO:

El aspirante a la carrera de Licenciado en Gastronomía deberá haber concluido y obtenido el certificado de los estudios de educación media superior y cubrir el perfil de ingreso.

Debe tener las siguientes habilidades y características:

- Ser una persona comprometida con la normatividad de la escuela.
- Interés por la cocina regional, nacional y mundial.
- Aptitud para la innovación, espontaneidad y la creatividad.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Sensibilidad por el arte.
- Habilidad manual.
- Poseer sentido del buen gusto.
- Poseer alto sentido ético de servicio.
- Facilidad en el aprendizaje de idiomas.
- Vigor para el trabajo físico.
- Capacidad de observación.
- Facilidad para establecer relaciones personales.
- Disposición para trabajar en equipo.
- Capacidad de organización.
- Manejo de las TIC's, paquetería, básicas de computación.

Además de contar con las siguientes habilidades y actitudes:

1. Habilidades básicas.

Son las mínimas necesarias a nivel cognitivo que permiten la organización mental del estudiante.

- Observación.
- Semejanzas y diferencias.
- Comparación para mejora.
- Clasificación.
- Jerarquización.



2. Habilidades lógicas.

- Capacidad de análisis.
- Identificación de buenas razones.
- Habilidad para dar una respuesta acertada en función de la elaboración de un juicio crítico.

3. Habilidades de comprensión.

- Capacidad para desarrollar comprensión e interpretación de lenguas extranjeras bajo el contexto culinario.
- Aptitud para construir a partir de lo ya conocido.
- Manejo semántico en la comprensión lectora teniendo como antecedente cierto manejo del lenguaje escrito en diferentes idiomas.

4. Habilidades de Creatividad.

- Amplitud de Habilidades manuales y mentales para usar la tecnología que requiere el manejo de alimentos.
- Habilidad para intentar una solución innovadora ante un problema poco usual en relación con el manejo de alimentos.
- Capacidad de desarrollar nuevos diseños de la presentación y la combinación de los alimentos.

5. Actitudes.

- Perseverancia y disciplina.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Capacidad de organización.
- Disposición para trabajar en equipo.
- Inquietud por lograr su independencia intelectual.
- Sentido crítico, reflexivo.
- Iniciativa y propositivismo
- Emprendimiento y de Liderazgo.
- Adaptación a los cambios y a trabajo físico prolongado.

2. PERFIL DE EGRESO:

El egresado de la Licenciatura de Gastronomía, será capaz de desempeñar actividades de alta responsabilidad en la producción y servicio de alimentos, servicios de alta calidad al cliente, servicio de bebidas en bares y restaurantes, servicio integral de Banquetes, planeación de tareas administrativas de manejo del recurso humano, control del abasto, alimentos industriales y manejo adecuado de equipos hasta la obtención de resultados eficientes; manejo de las áreas contables y administrativas.

Ello implica que el graduado de Licenciado en Gastronomía sea competente en:

- Aplicar diversas técnicas y procedimientos en presentación y montaje de comedor mediante el análisis de la problemática presentada en el área de servicio en las empresas gastronómicas con el fin de satisfacer las necesidades de los diversos segmentos del mercado gastronómico, con sentido ético y gran responsabilidad social.



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



- Dirigir y organizar empresas de servicios de alimentos y bebidas con alto sentido de responsabilidad y compromiso, estableciendo procedimientos de control para mejorar la productividad interna y operar con mayor calidad y rentabilidad.
- Elaborar alimentos y bebidas en forma saludable e innovadora bajo los estándares internacionales de calidad, utilizando responsablemente los equipos e instalaciones para satisfacer necesidades que la industria gastronómica demanda.
- Diseñar, organizar y administrar actividades del área gastronómica de manera productiva y eficaz.
- Participar en proyectos de investigación del turismo y la gastronomía con solidez teórica, metodológica y técnica.
- Diagnosticar, diseñar y planificar alternativas de solución ante problemas específicos de la gastronomía.
- Desarrollar proyectos de producción independiente para dirigir su propio negocio.
- Emplear la creatividad para incursionar en otras áreas de oportunidades del campo turístico.
- Conformar equipos de trabajo sólidos para alcanzar objetivos en el ramo de su competencia.
- Desarrollar su creatividad para poder ofrecer servicios gastronómicos eficientes, e incursionar en otras áreas del ramo turístico.
- Fortalecer sus destrezas y don de mando, para ejercer un liderazgo auténtico.
- Dominio técnico del idioma inglés.

18. ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURA CURRICULAR.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



La Licenciatura en Gastronomía está basada en competencias, apegándose al acuerdo 279 de la Secretaría de Educación Pública, estructurada por 56 Unidades de Aprendizaje, resultando de la siguiente manera:

NÚCLEO BÁSICO.						
No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE.	HT.	HP.	TH.	CR.	ÁREA DE CONOCIMIENTO.
1	ORTOGRAFÍA Y REDACCIÓN.	4	0	4	4.75	HUMANISTA.
2	ANTROPOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	4	0	4	4.75	HUMANISTA.
3	BASES CULINARIAS.	4	0	4	4.75	HUMANISTA.
4	BASES DE REPOSTERÍA.	4	0	4	4.75	PANADERÍA Y REPOSTERÍA.
5	IDENTIFICACIÓN DE CARNES Y AVES DE CAZA.	4	0	4	4.75	ARTES CULINARIAS.
6	IDENTIFICACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.	4	0	4	4.75	ARTES CULINARIAS.
TOTAL DEL NÚCLEO BÁSICO.		24	0	24	28.5	

NÚCLEO GENÉRICO.						
No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE.	HT.	HP.	TH.	CR.	ÁREA DE CONOCIMIENTO.
1	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS 1.	1	3	4	4.75	INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS.
2	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS 2.	1	3	4	4.75	INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



3	SANIDAD E HIGIENE.	4	0	4	4.75	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS.
4	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	3	1	4	4.75	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS.
5	VALORES Y ÉTICA PROFESIONAL.	4	0	4	4.75	HUMANISTA.
6	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS.	4	0	0	4.75	ECONÓMICA ADMINISTRATIVA.
7	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.	2	2	4	4.75	INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS.
8	INGLÉS INTERMEDIO I.	4	0	4	4.75	IDIOMAS.
9	INGLÉS INTERMEDIO II.	4	0	4	4.75	IDIOMAS.
10	CALIDAD EN EL SERVICIO.	4	0	4	4.75	SERVICIO.
TOTAL DEL NÚCLEO GENÉRICO.		27	9	36	47.5	
NÚCLEO TÉCNICO METODOLÓGICO.						
No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE.	HT.	HP.	TH.	CR.	ÁREA DE CONOCIMIENTO.
1	CONTABILIDAD 1.	4	0	0	4.75	ECONÓMICA ADMINISTRATIVA.
2	DERECHO LABORAL Y SEGURIDAD SOCIAL.	4	0	0	4.75	ECONÓMICA ADMINISTRATIVA.
3	CONTABILIDAD GASTRONÓMICA.	4	0	0	4.75	ECONÓMICA ADMINISTRATIVA.
4	NUTRICIÓN 1.	4	0	4	4.75	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS.
5	MERCADOTECNIA CULINARIA.	4	0	0	4.75	ECONÓMICA ADMINISTRATIVA.
6	MANEJO Y CONTROL DE	4	0	4	4.75	ECONÓMICA ADMINISTRATIVA.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



ADQUISICIONES.						
7	NUTRICIÓN II.	4	0	4	4.75	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS.
8	RECURSOS HUMANOS Y PROCESOS DE CAPACITACIÓN.	2	2	4	4.75	SERVICIO.
9	SEMINARIO DE TESIS I.	4	0	4	4.75	METODOLOGÍA.
10	SEMINARIO DE TESIS II.	4	0	4	4.75	METODOLOGÍA.
11	ARQUITECTURA GASTRONÓMICA (DISEÑO E INSTALACIÓN DE COCINA Y SALÓN COMEDOR).	4	0	4	4.75	INFORMÁTICA Y DISEÑO.
12	DISEÑO APLICADO A LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA.	4	0	4	4.75	INFORMÁTICA Y DISEÑO.
TOTAL DEL NÚCLEO TÉCNICO METODOLÓGICO.		46	2	48	57	
NÚCLEO DE ESPECIALIZACIÓN.						
No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE.	HT.	HP.	TH.	CR.	ÁREA DE CONOCIMIENTO.
1	PANADERÍA INTERNACIONAL.	1	3	4	4.75	PANADERÍA Y REPOSTERÍA.
2	COCINA MEXICANA.	1	3	4	4.75	ARTES CULINARIAS.
3	COCINA REGIONAL.	1	3	4	4.75	ARTES CULINARIAS.
4	DEPENDIENTE DE COMEDOR.	2	2	4	4.75	SERVICIO.
5	ARTE MUKIMONO.	0	4	4	4.75	ARTES



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



6	COCINA VEGETARIANA.	1	3	4	4.75	ARTES CULINARIAS.
7	COCINA ESPAÑOLA.	1	3	4	4.75	ARTES CULINARIAS.
8	CHARCUTERIA E IDENTIFICACIÓN DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS.	1	3	4	4.75	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS.
9	COCKTELERÍA	1	3	4	4.75	SERVICIO.
10	GARDER MANGER.	1	3	4	4.75	ARTES CULINARIAS.
11	COCINA FRANCESA.	1	3	4	4.75	ARTES CULINARIAS.
12	COCINA ITALIANA.	1	3	4	4.75	ARTES CULINARIAS.
13	COCINA ALEMANA Y DEL NORTE DE EUROPA.	1	3	4	4.75	ARTES CULINARIAS.
14	COCINA SUDAMERICANA.	1	3	4	4.75	ARTES CULINARIAS.
15	REPOSTERÍA INTERMEDIA.	1	3	4	4.75	ARTES CULINARIAS.
16	INGLÉS GASTRONÓMICO I.	4	0	4	4.75	IDIOMAS.
17	INGLÉS GASTRONÓMICO II.	4	0	4	4.75	IDIOMAS.
18	FRANCÉS GASTRONÓMICO I.	4	0	4	4.75	IDIOMAS.
19	FRANCÉS GASTRONÓMICO II.	4	0	4	4.75	IDIOMAS.
20	COCKTELERÍA.	1	3	4	4.75	SERVICIO.
21	REPOSTERÍA AVANZADA.	1	3	4	4.75	REPOSTERÍA Y PANADERÍA.
22	COCINA ORIENTAL (INDIA, CHINA,	1	3	4	4.75	ARTES CULINARIAS.



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	JAPÓN, TAILANDIA).					
23	COCINA ÁRABE Y GRIEGA.	1	3	4	4.75	ARTES CULINARIAS.
24	TALLER DE EMPRENDEDORES.	4	0	4	4.75	ECONÓMICO ADMINISTRATIVA.
25	ENOLOGÍA.	1	3	4	4.75	ARTES CULINARIAS.
26	TENDENCIAS CULINARIAS.	1	3	4	4.75	ARTES CULINARIAS.
27	CATERING.	4	0	0	4.75	SERVICIO.
28	ESTADÍA PROFESIONAL.	0	1000	1000	62.5	ESTADÍA PROFESIONAL.
TOTAL DEL NÚCLEO TÉCNICO METODOLÓGICO.		45	1060	1105	195.5	

9. ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS.

PLAN DE ESTUDIOS POR ÁREAS DE CONOCIMIENTO.

ÁREA DE ARTES CULINARIAS.

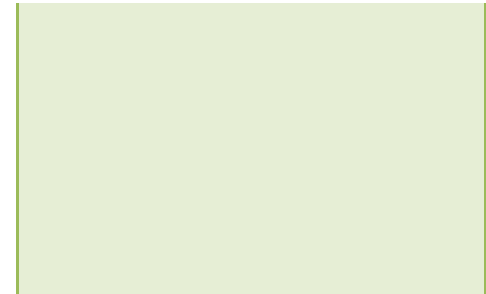
- ✦ BASES CULINARIAS.
- ✦ ID. DE CARNES Y AVES DE CAZA.
- ✦ ID. DE PESCADOS Y MARISCOS.
- ✦ COCINA VEGETARIANA.
- ✦ COCINA MEXICANA.
- ✦ GARDER MANGER.
- ✦ COCINA ITALIANA.

ÁREA DE ARTES.

- ✦ ARTE MUKIMONO.



- ✦ COCINA SUDAMERICANA.
- ✦ COCINA ÁRABE Y GRIEGA.
- ✦ COCINA ORIENTAL.
- ✦ COCINA ALEMANA Y DE EUROPA DEL NORTE.
- ✦ COCINA FRANCESA.
- ✦ COCINA ESPAÑOLA.
- ✦ COCINA REGIONAL.
- ✦ TENDENCIAS CULINARIAS.



ÁREA DE PANADERIA Y REPOSTERÍA.

- ✦ PANADERÍA INTERNACIONAL.
- ✦ BASES DE REPOSTERIA.
- ✦ REPOSTERÍA INTERMEDÍA.
- ✦ REPOSTERÍA AVANZADA.

ÁREA ECONÓMICA ADMINISTRATIVA.

- ✦ ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y RESTAURANTERAS.
- ✦ CONTABILIDAD I
- ✦ CONTABILIDAD GASTRONOMÍA.
- ✦ DERECHO LABORAL SEGURIDAD SOCIAL.
- ✦ MANEJO Y CONTROL DE ADQUISICIONES.
- ✦ MERCADOTECNIA CULINARIA.
- ✦ TALLER DE EMPRENDEDORES.
- ✦ CATERING.
- ✦ RECURSOS HUMANOS Y PROCESOS DE CAPACITACIÓN.
- ✦ LEGISLACIÓN SANITARIA.

ÁREA DE INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS.

- ✦ QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS I.
- ✦ QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II.
- ✦ SANIDAD E HIGIENE.
- ✦ MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.
- ✦ CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
- ✦ NUTRICIÓN I.

ÁREA HUMANISTA.

- ✦ ORTOGRAFÍA Y REDACCIÓN.
- ✦ HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA.
- ✦ VALORES Y ÉTICA PROFESIONAL.



- ✦ NUTRICIÓN II.
- ✦ CHARCUTERÍA E IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS.

- ✦ ANTROPOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

ÁREA DE IDIOMAS.

- ✦ INGLÉS INTERMEDIO I.
- ✦ INGLÉS INTERMEDIO II.
- ✦ INGLÉS GASTRONÓMICO I.
- ✦ INGLÉS GASTRONÓMICO II.
- ✦ FRANCÉS GASTRONÓMICO I.
- ✦ FRANCÉS GASTRONÓMICO II.

ÁREA DE METODOLOGÍA.

- ✦ SEMINARIO DE TESIS I.
- ✦ SEMINARIO DE TESIS II.

ÁREA DE INFORMÁTICA Y DISEÑO.

- ✦ ARQUITECTURA GASTRONÓMICA (DISEÑO E INSTALACIÓN DE COCINA Y SALÓN COMEDOR).
- ✦ DISEÑO APLICADO A LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA.

ÁREA DE SERVICIO.

- ✦ DEPENDIENTE DE COMEDOR.
- ✦ COCKTELERÍA.
- ✦ ENOLOGÍA.
- ✦ CALIDAD EN EL SERVICIO GASTRONÓMICO.

ESTADÍA.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



■ ESTANCIA PROFESIONAL.

Además de las materias contenidas en el plan de estudios el alumno para poder titularse debe de acreditar los conocimientos correspondientes a las siguientes asignaturas:

ÁREA DE IDIOMAS.

- INGLÉS BÁSICO I,
- INGLÉS BÁSICO II.
- FRANCÉS BÁSICO I.
- FRANCÉS BÁSICO II.

ÁREA DE INFORMÁTICA Y DISEÑO.

- MANEJO BÁSICO DE PAQUETERÍA OFFICE.
- ACREDITACIÓN EN PROCESOS DE TÉCNICAS CULINARIAS (Por competencias laborales en manejo de alimentos) ECL 0081.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- PLAN DE ESTUDIOS:

1ER SEMESTRE.

NOMBRE UNIDAD DE APRENDIZAJE.	ÁREA DE FORMACIÓN	ÁREA DE CONOCIMIENTO	No. DE HORAS TEORÍA	No. DE HORAS PRÁCTICA	CRÉDITOS
1. BASES CULINARIAS. OBJETIVO: Dominar las técnicas culinarias básicas para elaborar platillos y montajes de calidad.	BÁSICA	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75
2. ANTROPOLOGIA DE LOS ALIMENTOS. OBJETIVO: Descubrir la relación entre alimentación, biología y cultura, su metodología de estudio y	BÁSICA	HUMANISTA	4		4.75



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



repercusiones sobre el estado de salud y la estructura de las poblaciones humanas en el pasado y en la actualidad de acuerdo a los factores y patrones de comportamiento alimentario de las mismas.					
3. QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS 1. OBJETIVO: Interpretará las propiedades de los alimentos y distintos compuestos químicos que los constituyen: aspectos estructurales, funcionales, analíticos, las reacciones químicas y procesos físicos de deterioro, modificaciones por cocción o tratamientos asociados con cada grupo de compuestos para aplicarlos en la industria alimentaria.	GENÉRICA	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS	2	2	4.75
4. ORTOGRAFÍA Y	BÁSICA	HUMANISTA	4		4.75



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



REDACCIÓN. OBJETIVO: El discente aplica en su expresión escrita, las reglas gramaticales que regulan el uso de los acentos, las letras mayúsculas, los adjetivos numerales, así como la variedad de significados de las palabras juntas y separadas, para su aplicación en redacción de textos de uso cotidiano.					
5. SANIDAD E HIGIENE. OBJETIVO: Aplicar las normas de higiene vigentes por la secretaria de salud en el sector productivo y de servicio, favoreciendo la seguridad a los consumidores.	GENÉRICA	ECONÓMICA ADMINISTRATIVA	2	2	4.75
6. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA	BÁSICA	HUMANISTA	4		4.75



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



A					
<p>OBJETIVO: Identificar los procesos evolutivos más sobresalientes que se han suscitado en la gastronomía mundial y que han conformado la identidad culinaria de diferentes países.</p>					
<p>7. PANADERÍA INTERNACIONAL.</p> <p>OBJETIVO: Dominar las técnicas culinarias básicas para elaborar diversos panes de la culinaria internacional.</p>	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75

2DO SEMESTRE.

NOMBRE UNIDAD DE APRENDIZAJE.	ÁREA DE FORMACIÓN	ÁREA DE CONOCIMIENTO	No. DE HORAS TEORÍA	No. DE HORAS PRÁCTICA	CRÉDITOS.
1.	GENÉRICA	INGENIERIA DE	2	2	4.75



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. OBJETIVO: Aplicar los métodos y técnicas de conservación para la preservación de los alimentos, garantizando con ello, la inocuidad de los alimentos.		LOS ALIMENTOS			
2. QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II. OBJETIVO: Interpretará las propiedades de alimentos determinados de los compuestos químicos que los constituyen: aspectos estructurales, funcionales, analíticos, las reacciones químicas y procesos físicos de deterioro, modificaciones por cocción o tratamientos asociados con cada grupo de compuestos para aplicarlos en la industria alimentaria.	GENÉRICA	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS	2	2	4.75



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



<p>3. MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>OBJETIVO: Identificar los agentes microbiológicos y los procesos de contaminación y descomposición biológica de los alimentos para mantener su idoneidad y evitar enfermedades al consumidor.</p>	GENÉRICA	INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS	2	2	4.75
<p>4. ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y RESTAURANTERAS</p> <p>OBJETIVO: Aplicar los procesos de la administración para montar una empresa funcional de alimentos y bebidas.</p>	GENÉRICA	ECONÓMICA ADMINISTRATIVA	4		4.75
<p>5. BASES DE REPOSTERÍA.</p> <p>OBJETIVO: Hacer uso de las técnicas bases de repostería para elaborar postres y</p>	BÁSICA	PANADERÍA Y REPOSTERÍA.	1	3	4.75



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



demostrar lo aprendido.					
6. ID. DE CARNES Y AVES DE CAZA. OBJETIVO: Dominar las técnicas de corte y cocción de las carnes para elaborar diferentes platillos de la culinaria internacional.	BÁSICA	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75
7. ID. DE PESCADOS Y MARISCOS. OBJETIVO: Dominar las técnicas de corte y cocción de pescados y mariscos para elaborar diferentes platillos de la culinaria internacional.	BÁSICA	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75

3ER. SEMESTRE.

NOMBRE UNIDAD DE APRENDIZAJE.	ÁREA DE FORMACIÓN	ÁREA DE CONOCIMIENTO	No. DE HORAS TEORÍA	No. DE HORAS PRÁCTICA	CRÉDITOS.
-------------------------------	-------------------	----------------------	---------------------	-----------------------	-----------



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



<p>1.COCINA MEXICANA TRADICIONAL Y CONTEMPORÁNEA.</p> <p>OBJETIVO: Hacer uso de las técnicas culinarias para la elaboración de platillos y montajes de calidad de la cocina mexicana, enfatizando en la elaboración de los más reconocidos por regiones culinarias.</p>	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75
<p>2. COCINA REGIONAL.</p> <p>OBJETIVO: Hacer uso de las técnicas culinarias para la elaboración de platillos y montajes de calidad de la cocina regional yucateca, enfatizando en la cocina campechana.</p>	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75
<p>3.CONTABILIDAD I.</p> <p>OBJETIVO: Obtener, analizar y controlar información financiera, para aplicar a procesos en la toma de decisiones con un sentido</p>	TÉCNICO - METODOLÓGICO	ECONÓMICA ADMINISTRATIVA	4		4.75



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



reflexivo.					
4. DERECHO LABORAL Y SEGURIDAD SOCIAL. OBJETIVO: Interpretar el derecho laboral y seguridad social vigente vinculando al recurso humano con el desarrollo económico de las empresas públicas y privadas.	TÉCNICO - METODOLÓGICO	ECONÓMICA ADMINISTRATIVA	4		4.75
5. DEPENDIENTE DE COMEDOR. OBJETIVO: Dominar los términos culinarios básicos y manejos higiénicos y adecuados de los alimentos a presentar al comensal, a través del conocimiento los tipos de servicio de restaurantes, cafeterías y bares en general.	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	2	2	4.75
6. ARTE MUKIMONO. OBJETIVO: El discente aplica diferentes técnicas de cortes y	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS		4	4.75



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



tallados aplicables en frutas, verduras, mantequillas, jabones y el hielo, para elaborar esculturas que forman parte del arte mukimono.					
7. COCINA VEGETARIANA. OBJETIVO: Dominar las técnicas culinarias de la cocina vegetariana para elaborar diversos platillos y montajes de calidad de acuerdo a los diferentes tipos de vegetarianismo que existen.	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75

4TO. SEMESTRE.

NOMBRE DE APRENDIZAJE.	UNIDAD DE	ÁREA DE FORMACIÓN	ÁREA DE CONOCIMIENTO	No. DE HORAS TEORÍA	No. DE HORAS PRÁCTICA	CRÉDITOS
1. COCINA ESPAÑOLA. OBJETIVO: Domina las técnicas culinarias básicas de		ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



la cocina española para elaborar platillos y montajes de calidad de las diferentes regiones culinarias de España.					
2.CHARCUTERIA E IDENTIFICACION DE PRODUCTOS LÁCTEOS. OBJETIVO: Dominar las técnicas de procesamiento de los productos cárnicos y lácteos para elaborar diferentes productos utilizando las partes de los animales que no son muy agradables para el consumidor, como jamones, embutidos, quesos y yogures.	ESPECIALIZANTE	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS	1	3	4.75
3.CONTABILIDAD GASTRONÓMICA. OBJETIVO: Desarrollar las habilidades contables a través de la práctica de casos reales de empresas de A y B.	TÉCNICO - METODOLÓGICO	ECONÓMICA ADMINISTRATIVA	4		4.75
4. NUTRICIÓN I. OBJETIVO: Identifica los	TÉCNICO - METODOLÓGICO	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS	4		4.75



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



fundamentos de la nutrición que le permitirán calcular, aplicar, demostrar y utilizar los conocimientos adquiridos para utilizarlos en la nutrición de acuerdo a cada una de las etapas de la vida, así como también, diseñar y esquematizar el cuidado nutricional en las enfermedades del paciente, de la familia o la comunidad.					
5. VALORES Y ÉTICA PROFESIONAL. OBJETIVO: Ejercitarse en el análisis crítico y reflexivo del actuar ético en su entorno inmediato y contexto social y profesional, para identificar, plantear, solucionar problemas y decidir con sentido ético.	GENÉRICA	HUMANISTA	4		4.75
6. COCKTELERÍA. OBJETIVO: Aplicar conocimientos y técnicas básicas en la composición y	ESPECIALIZANTE	SERVICIO	1	3	4.75



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas con el fin hacer mezclas y combinaciones equilibradas, así como identificar y clasificar los tipos de bebidas, buscando la armonía entre presentación, sabor y aroma del mismo.					
<p style="text-align: center;">7. GARDER MANGER.</p> <p>OBJETIVO: Aplicar conocimientos y técnicas básicas en la composición y elaboración de diferentes bocadillos del mundo en el apartado culinario denominado cocina fría o garder manger.</p>	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75

5TO. SEMESTRE.

NOMBRE APRENDIZAJE.	UNIDAD DE	ÁREA DE FORMACIÓN	ÁREA DE CONOCIMIENTO	No. DE HORAS TEORÍA	No. DE HORAS PRÁCTICA	CRÉDITOS
1.	INGLÉS	GENÉRICA	IDIOMAS	4		4.75



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



INTERMEDIO I. OBJETIVO: el alumno comprende diálogos relacionados con el tema de la unidad o clase acorde a las necesidades, intereses y nivel lingüístico alcanzado por los estudiantes.					
2.MERCADOTECNIA CULINARIA. OBJETIVO: el discente aplica el mix mercadológico en el diseño de negocios de alimentos y bebidas.	TÉCNICO - METODOLÓGICO	ECONÓMICA ADMINISTRATIVA	4		4.75
3. COCINA FRANCESA. OBJETIVO: el alumno Domina las técnicas culinarias básicas de la cocina francesa para elaborar platillos y montajes de calidad de las diferentes regiones culinarias de este país.	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75
4. RECURSOS HUMANOS Y PROCESOS DE CAPACITACIÓN. OBJETIVO: Comprender la	TÉCNICO - METODOLÓGICO	ECONÓMICA ADMINISTRATIVA	4		4.75



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



<p>importancia y necesidad de aplicar la administración de recursos humanos en las organizaciones, para lograr el desarrollo y optimización de sus recursos en beneficio de la sociedad y del propio individuo a través de la aplicación de las técnicas asimiladas en este curso para la solución de problemas en la administración de recursos humanos y logrando la comprensión de las ventajas que tiene la administración de personal en la vida social y productiva de las organizaciones.</p>					
<p>5. MANEJO Y CONTROL DE ADQUISICIONES. (Costos de A y B) OBJETIVO: el discente identifica las herramientas necesarias para manejar de forma exitosa el control de los costos de alimentos y bebidas y reducir las variaciones a través del mejoramiento de los procesos y la estandarización,</p>	<p>TÉCNICO - METODOLÓGICO</p>	<p>ECONÓMICA ADMINISTRATIVA</p>	<p>4</p>		<p>4.75</p>



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



logrando de esta forma, beneficios para sus clientes, personal y accionistas de una empresa.					
6. NUTRICIÓN II. OBJETIVO: Diseñar diferentes tipos de menú de acuerdo a los diferentes estilos de vida y tipos de dieta.	TÉCNICO - METODOLÓGICO	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS	4		4.75
7. COCINA ITALIANA. OBJETIVO: el alumno Domina las técnicas culinarias básicas de la cocina italiana para elaborar platillos y montajes de calidad de las diferentes regiones culinarias de este país.	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75

6TO. SEMESTRE.

NOMBRE UNIDAD DE APRENDIZAJE.	ÁREA DE FORMACIÓN	ÁREA DE CONOCIMIENTO	No. DE HORAS TEORÍA.	No. DE HORAS PRÁCTICA.	CRÉDITOS.
1. INGLÉS	GENÉRICO	IDIOMAS	4		4.75



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



<p>INTERMEDIO II.</p> <p>OBJETIVO: Expresarse oralmente y de forma escrita utilizando las funciones comunicativas correspondientes y el vocabulario técnico, con una corrección lingüística que no interfiera en la comprensión del lenguaje y con una mayor riqueza en el vocabulario.</p>					
<p>2.DISEÑO APLICADO A LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA</p> <p>OBJETIVO: el discente es capaz de ejercer la actividad proyectual que posibilita comunicar visualmente información, hechos, ideas y valores que involucran a la gastronomía.</p>	<p>TEÓRICO – METODOLÓGICO</p>	<p>INFORMÁTICA Y DISEÑO</p>	<p>4</p>		<p>4.75</p>
<p>3. LEGISLACIÓN SANITARIA.</p> <p>OBJETIVO: Conocer normas, leyes y</p>	<p>GENÉRICO</p>	<p>SERVICIO</p>	<p>4</p>		<p>4.75</p>



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



reglamentos sanitarios en el manejo de alimentos y bebidas.					
4. CALIDAD EN EL SERVICIO. OBJETIVO: Aplicar las normas protocolarias en la administración y servicio de las empresas de A y B.	GENÉRICO	SERVICIO	4		4.75
5. COCINA ALEMANA Y DEL NORTE DE EUROPA. OBJETIVO: el alumno Domina las técnicas culinarias básicas de la cocina alemana y del norte de Europa para elaborar platillos y montajes de calidad de las diferentes regiones culinarias de este continente.	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



6.COCINA SUDAMERICANA. OBJETIVO: el alumno Domina las técnicas culinarias básicas de los países que conforman Sudamérica para elaborar platillos y montajes de calidad de las diferentes regiones culinarias del sur de América.	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75
7.REPOSTERIA INTERMEDIA. OBJETIVO: el alumno elabora las recetas más representativas de la repostería internacional así como también crea recetas de postres y pasteles denominados como de autor.	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75

7MO. SEMESTRE.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



NOMBRE UNIDAD DE APRENDIZAJE.	ÁREA DE FORMACIÓN	ÁREA DE CONOCIMIENTO	No. DE HORAS TEORÍA.	No. DE HORAS PRÁCTICA.	CRÉDITOS.
1. INGLÉS GASTRONÓMICO I. OBJETIVO: Adquirir terminología culinaria en la lengua inglesa para aplicarla en el ámbito laboral, relacionada con la elaboración de alimentos.			4		4.75
2. FRANCÉS GASTRONÓMICO I. OBJETIVO: Adquirir terminología culinaria en la lengua francesa para aplicarla en el ámbito laboral, relacionada con la elaboración de alimentos.	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	4		4.75
3. SEMINARIO DE TESIS I. OBJETIVO: Adquirir	TÉCNICO - METODOLÓGICO	METODOLOGÍA	4		4.75



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



conocimientos sobre los métodos de investigación para aplicarlos en la elaboración de una tesis de temática gastronómica.					
4. CATERING OBJETIVO: Otorgar asesoría y asistencia en la planeación y operación de eventos, mediante la correcta aplicación del proceso administrativo.	ESPECIALIZANTE	SERVICIO	4		4.75
5. REPOSTERÍA AVANZADA. OBJETIVO: Crear postres y pasteles partiendo de las bases de la repostería.	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75
6. COCINA ORIENTAL (INDIA, CHINA, JAPÓN, TAILANDIA). OBJETIVO: Elaborar	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



las recetas más representativas de los países más sobresalientes de Asia.					
7. COCINA ÁRABE Y GRIEGA. OBJETIVO: Elaborar las recetas más representativas de la culinaria de los países árabes, el Magreb y Grecia.	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75

8VO. SEMESTRE.

NOMBRE UNIDAD DE APRENDIZAJE.	ÁREA DE FORMACIÓN	ÁREA DE CONOCIMIENTO	No. DE HORAS TEORÍA.	No. DE HORAS PRÁCTICA.	CRÉDITOS.
1. INGLÉS GASTRONÓMICO II. OBJETIVO: Adquirir terminología culinaria en	ESPECIALIZANTE	IDIOMAS	4		4.75



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



la lengua inglesa para aplicarla en el ámbito laboral, relacionada con los diferentes tipos de montajes y restaurantes.					
2. FRANCÉS GASTRONÓMICO II. OBJETIVO: Adquirir terminología culinaria en la lengua francesa para aplicarla en el ámbito laboral, relacionada con los diferentes tipos de montajes y restaurantes.	ESPECIALIZANTE	IDIOMAS	4		4.75
3.TALLER DE EMPRENDEDORES OBJETIVO: Fomentar en el estudiante una actitud empresarial, mediante conocimientos necesarios con perfiles de liderazgo, éticos y sensibles que le permitan desarrollar la potencialidad de los recursos del país a través de la creación de una empresa o el desempeño como un profesional independiente,	ESPECIALIZANTE	ECONÓMICA ADMINISTRATIVA	4		4.75



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



considerando su compromiso con la sociedad y el medio ambiente.					
4. SEMINARIO DE TESIS II. OBJETIVO: El alumno desarrollará habilidades para el diseño, presentación y defensa oral y escrita de un proyecto de tesis que corresponda con los paradigmas de la investigación científica en la gastronomía.	TÉCNICO - METODOLÓGICO	METODOLOGÍA	4		4.75
5. ARQUITECTURA GASTRONÓMICA (DISEÑO E INSTALACIÓN DE COCINA Y SALÓN COMEDOR). OBJETIVO: Manejar herramientas para la correcta distribución y adecuación de espacios ideales para el ambiente gastronómico.	TÉCNICO - METODOLÓGICO	INFORMÁTICA Y DISEÑO	2	2	4.75



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



6. ENOLOGÍA. OBJETIVO: Catar adecuadamente un vino.	ESPECIALIZANTE	SERVICIO	2	2	4.75
7.TENDENCIAS CULINARIAS. OBJETIVO: el discente aplica diversas técnicas culinarias de vanguardia en la elaboración y adaptación de platillos de la culinaria internacional.	ESPECIALIZANTE	ARTES CULINARIAS	1	3	4.75

NOMBRE UNIDAD DE APRENDIZAJE.	No. DE HORAS TEORÍA.	No. DE HORAS PRÁCTICA.	CRÉDITOS.
Estadía profesional.		1000	62.5



- REGLAS DE OPERACIÓN.

Adicional a las materias comprendidas en dicha propuesta a la modificación del plan de estudios, el alumno deberá cursar diferentes materias optativas de la siguiente manera:

1. Inglés Básico I. La cual deberá tomarse en el laboratorio de Idiomas de la Institución, y deberá cursarse en el transcurso del **primer semestre**.
 2. Inglés básico II. La cual deberá tomarse en el laboratorio de Idiomas de la Institución, y deberá cursarse en el transcurso del **segundo semestre**.
 3. Francés Básico I. La cual deberá tomarse en el laboratorio de Idiomas de la Institución, y deberá cursarse en el transcurso del **cuarto semestre**
 4. Francés Básico II: La cual deberá tomarse en el laboratorio de Idiomas de la Institución, y deberá cursarse en el transcurso del **quinto semestre**.
 5. Acreditación MANEJO BÁSICO DE PAQUETERÍA OFFICE en el **sexto semestre**.
 6. Acreditación en preparación de alimentos ECL 0127 en el **octavo semestre**.
- **Servicio Social.**

El servicio social tiene valor curricular. Su peso específico estará determinado por las horas totales dedicadas a ese propósito, según la convención de dividir **480 horas** totales, lo que equivale a **30 créditos**. En el diseño



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



curricular, debe considerarse que la carga crediticia de los semestres en el que se realice esta actividad, estará definida por el valor en créditos del servicio social, más los créditos correspondientes a las unidades de aprendizaje que se cursen. Este se llevará a cabo en el transcurso del **séptimo semestre**.

- **Prácticas Profesionales.**

Las prácticas profesionales se incluyen en los planes de estudio en el área curricular de formación profesional y tienen valor curricular. Son reconocidas por la Institución como parte importante de la formación profesional, ya que representan un acercamiento del estudiante con el ámbito laboral y permiten el perfeccionamiento de, tanto las competencias generales, como las específicas propias de la disciplina. También a cubrirse en el **tercer semestre** con un monto total de **480 horas, 30 créditos**.

- **Estadías profesionales.**

Las estadías profesionales se incluyen en los planes de estudio en el área curricular de formación profesional y tienen valor curricular. Son reconocidas por la Institución como parte importante de la formación profesional, ya que representan un acercamiento del estudiante con el ámbito laboral y permiten el perfeccionamiento de competencias generales y específicas propias de la disciplina. Se incluirán en los periodos vacacionales y recesos de clases, con el fin de favorecer la empleabilidad. También deberá cubrir un monto total de **1000 horas**, cubriendo un total de **62 créditos**.



10. SISTEMAS.

- DE ENSEÑANZA.

En los últimos años se ha insistido en la necesidad de replantear los procesos de enseñanza y aprendizaje. El enfoque del trabajo docente debe ahora privilegiar el aprendizaje de los estudiantes sobre la enseñanza: el estudiante debe contar con las condiciones adecuadas para adquirir la competencia de aprender “a aprender” y el profesor debe enseñar a los estudiantes a aprender y a pensar. En este sentido, el Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía destaca la importancia del aprendizaje a través del desarrollo las competencias, así como la transformación real de las prácticas institucionales. Los primeros involucrados deben ser los profesores, ya que son ellos los que tienen la responsabilidad de facilitar que el aprendizaje efectivamente se dé en el entorno y las características en las que se desarrolla el plan de estudios. La tarea del profesor es intervenir para que dichas competencias se mejoren y para que aquellos estudiantes que no las hayan desarrollado, las adquieran o desarrollen aún más. Las estrategias de aprendizaje son el conjunto de actividades, técnicas y medios que se planean de acuerdo con las necesidades de la población estudiantil a la cual van dirigidas, a los objetivos que persiguen y a la naturaleza de las áreas y unidades de aprendizaje, con la finalidad de hacer más efectivo el proceso de aprendizaje. Se consideran una guía de las acciones que se deben seguir; por lo tanto, son siempre conscientes e intencionales, dirigidas a un objetivo relacionado con el aprendizaje. No puede decirse que la simple ejecución mecánica de ciertas técnicas sea una manifestación de aplicación estratégica de aprendizaje. Para que la estrategia se desarrolle, se requiere una planeación de esas técnicas en una secuencia dirigida hacia un fin. Esto solo es posible cuando existe meta conocimiento por parte del estudiante. El meta conocimiento es, sin duda, un proceso



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



clave cuando se habla de estrategias de aprendizaje, e implica pensar sobre los pensamientos. Esto incluye la capacidad para evaluar una tarea, y así determinar la mejor forma de realizarla y de hacer el seguimiento al trabajo realizado. Por lo tanto, las estrategias de aprendizaje son ejecutadas por el estudiante y la tarea del profesor es facilitar ese proceso. Son diferentes de las estrategias de enseñanza, pero, evidentemente, son complementarias entre sí. Dado que el Modelo Educativo Institucional se centra en el estudiante, privilegia el auto aprendizaje y el desarrollo de competencias generales y específicas de la profesión, aquél se centra en el aprendizaje. Es importante que el profesor ayude a los estudiantes a descubrir y utilizar las estrategias de aprendizaje, con la finalidad de ajustar su comportamiento a las exigencias de las tareas encomendadas y a las circunstancias en que se producen.

Las estrategias de aprendizaje son diversas; pueden aplicarse en diferentes contextos y para diferentes propósitos. Cada estudiante podrá desarrollar aquellas que se adapten mejor a su propio estilo de aprendizaje, o a las características del trabajo que realiza en un momento determinado de su formación. Por lo tanto, los profesores deben conocerlas y dominarlas, porque así estarán en condiciones de incorporar las estrategias de aprendizaje más adecuadas a su tarea educativa diaria.

- **EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE.**

La concepción de la evaluación, así como los procedimientos para llevarla a cabo, deberán adaptarse a la filosofía del Modelo Educativo Institucional en relación con las nuevas formas de aproximación al conocimiento y a los roles establecidos de estudiantes y profesores. En los modelos curriculares tradicionales, la educación se basa en el modelo de instrucción por transmisión, en donde se asume que el conocimiento consiste en hechos discretos que tienen que ser



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



aprendidos por los estudiantes. Este modelo supone que los profesores poseen los conocimientos y las habilidades que los estudiantes necesitan aprender. El rol del profesor es transmitir esta información a los alumnos, y el rol de éstos es adquirirla. La evaluación que se realiza mediante exámenes de opción múltiple, relación de columnas, opciones falsas o verdaderas, es considerada apropiada, pues asume una respuesta correcta que el estudiante tiene que identificar entre varias alternativas. En modelos más recientes de enseñanza y aprendizaje, basados en el constructivismo, se concibe que los alumnos aprenden construyendo información sobre el mundo utilizando procesos mentales activos y dinámicos. Aprenden construyendo significados a partir de la conexión de los nuevos conocimientos con los previos.

El currículo estructurado con base en competencias requiere que el estudiante sea capaz de realizar tareas significativas en el mundo real, con el que se encontrará al graduarse y unirse a la fuerza laboral. Entonces, las actividades de aprendizaje y la evaluación deberán reproducir los retos de este mundo real. Estos enfoques educativos, como el propuesto, inciden directamente en la evaluación. Si los estudiantes construyen y aprenden de cierta manera, la evaluación debe proveerlos de oportunidades para aplicar su propio criterio y aprendizaje en problemas que reflejen sus actividades diarias de manera auténtica. El interés principal que se persigue a través de la evaluación basada en competencias, es valorar el desempeño real del estudiante, sintetizando los conocimientos, las habilidades, destrezas, actitudes y los valores involucrados en una actividad. Utilizar métodos capaces de producir evidencias que comprueben los resultados de aprendizaje y criterios de desempeño. El profesor, con la finalidad de evaluar una competencia de manera integral, debe utilizar métodos e instrumentos de evaluación que combinen conocimiento, comprensión, solución de problemas, técnicas, actitudes y principios éticos. Entre los métodos y recursos que se pueden utilizar, se encuentran los siguientes:



Diálogos.
Debates.
Proyectos
Bitácoras de observación.
Experimentos tecnológicos.
Estudio de casos.
Entrevistas.
Aprendizaje basado en problemas.
Juego de roles.
Portafolio de evidencias.
Mapas conceptuales.
Coevaluación.
Autoevaluación.

Por otro lado, entre los instrumentos tradicionales y las técnicas evaluativas que pueden ser pertinentes para la evaluación de aprendizajes específicos, se siguen utilizando las siguientes:



• Pruebas de respuesta simple.
• Pruebas de identificación de componentes a través de figuras.
• Pruebas de ordenamiento o jerarquización.
• Pruebas de asociación de hechos.
• Pruebas de complementación de frases.
• Pruebas de opción múltiple.

En el nuevo plan de estudios la evaluación implica la selección de instrumentos y evidencias que arrojen información acerca del desempeño del estudiante, y debe ser integral, válida, confiable y transparente.

- DE LA EVALUACIÓN DOCENTE.**

Se pretende que nuestro nuevo plan de estudios contemple la evaluación docente bajos los siguientes rubros:

- a) Autoevaluación Docente.
- b) Evaluación Docente a partir de la opinión de los Estudiantes.
- c) Productividad Académica.



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



Respecto a los primeros dos Instrumentos se elaboraron retomando elementos del constructivismo desde la perspectiva sociocultural de Vigotsky, que concibe la evaluación al desempeño docente como un proceso con fines diagnósticos, formativos y de reconocimiento, orientados hacia la comprensión, rectificación y mejoramiento del actuar profesional en el aula, campo, taller, hospital, laboratorio y/o gabinete. De los elementos considerados en el instrumento de Autoevaluación Docente y en el Instrumento de Evaluación Docente a partir de la opinión de los Estudiantes, las direcciones de ambas Academias (Teóricas y prácticas), desarrollarán un banco de reactivos, los cuales responden a los planteamientos de las 6 dimensiones de evaluación, consideradas para la elaboración de los instrumentos de evaluación del desempeño docente:

- a) Actividad de aprendizaje.
- b) Organización de actividades.
- c) Manejo grupal, autonomía del alumno.
- d) Evaluación de los aprendizajes.
- e) Ética.
- f) Valores.

Dicho instrumento será de planteamiento flexible que permita considerar todos aquellos productos y actividades que el



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



docente genera como herramienta de apoyo a la docencia.

Los resultados que emanen de la aplicación de dicho instrumento, serán notificados a la dirección de nuestra escuela con la finalidad de mantener nuestro servicio de calidad educativa.

11. TABLA DE EQUIVALENCIAS.

PLAN DE ESTUDIOS DE LIQUIDACIÓN		NUEVO PLAN DE ESTUDIOS	
PRIMER SEMESTRE		PRIMER SEMESTRE	
MATERIA	NÚMERO DE HORAS	MATERIA	NÚMERO DE HORAS
GASTRONOMÍA	5	BASES CULINARIAS	4
IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS	3	ANTROPOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	4
IDENTIFICACIÓN DE CARNES	3	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS I	4
SANIDAD E HIGIENE	2	ORTOGRAFÍA Y REDACCIÓN	4
ORTOGRAFÍA Y REDACCIÓN	2	SANIDAD E HIGIENE	4
BASES CULINARIAS I	4	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA	4
PANADERÍA	5	PANADERÍA INTERNACIONAL.	4
CULTURA GENERAL	2		
HORAS SEMESTRE	26	HORAS SEMESTRE	28



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



SEGUNDO SEMESTRE		SEGUNDO SEMESTRE	
MATERIA	NÚMERO DE HORAS	MATERIA	NÚMERO DE HORAS
RECORRIDO GASTRONÓMICO	5	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	4
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	2	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II	4
CONTABILIDAD	2	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	4
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	4	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y RESTAURANTERAS	4
BASES CULINARIAS II	4	BASES DE REPOSTERÍA	4
DESAYUNOS Y CAFETERÍAS	3	IDENTIFICACIÓN DE CARNES Y AVES DE CAZA	4
BASES DE REPOSTERÍA	3	IDENTIFICACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS	4
ENOLOGÍA	4		
HORAS SEMESTRE	27	HORAS SEMESTRE	28
TERCER SEMESTRE		TERCER SEMESTRE	
MATERIA	NÚMERO DE HORAS	MATERIA	NÚMERO DE HORAS
NUTRICIÓN I	3	COCINA MEXICANA	4



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



		TRADICIONAL Y CONTEMPORÁNEA	
COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	COCINA REGIONAL	4
IDENTIFICACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS	4	CONTABILIDAD I	4
COCINA DEL MAR	5	DERECHO LABORAL Y MERCANTIL	4
DEPENDIENTE DE COMEDOR	4	DEPENDIENTE DE COMEDOR	4
IDENTIFICACIÓN DE QUESOS	4	ARTE MUKIMONO	4
REPOSTERÍA INTERMEDIA	5	COCINA VEGETARIANA	4
HORAS SEMESTRE	29	HORAS SEMESTRE	28
CUARTO SEMESTRE		CUARTO SEMESTRE	
MATERIA	NÚMERO DE HORAS	MATERIA	NÚMERO DE HORAS
NUTRICION II	3	COCINA ESPAÑOLA	4
COCINA VEGETERIANA	4	CHARCUTERIA E IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS	4
COCINA FRANCESA	4	CONTABILIDAD GASTRONÓMICA	4
COCINA ITALIANA	4	NUTRICIÓN I	4
COCTELERÍA	4	VALORES Y ÉTICA PROFESIONAL	4
PLANEACIÓN DE	2	COCKTELERÍA	4



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



MENÚS			
ESCULTURAS EN HIELO Y MANTEQUILLA	5	GARDER MANGER	4
COCINA MEXICANA	4		
HORAS SEMESTRE	30	HORAS SEMESTRE	28
QUINTO SEMESTRE		QUINTO SEMESTRE	
MATERIA	NÚMERO DE HORAS	MATERIA	NÚMERO DE HORAS
INGLÉS I	4	INGLÉS INTERMEDIO I	4
COCINA ASIATICA	4	MERCADOTECNIA CULINARIA	4
COMPRAS DE ALMACÉN Y MANTENIMIENTO	4	COCINA FRANCESA	4
COCINA REGIONAL	5	RECURSOS HUMANOS Y PROCESOS DE CAPACITACIÓN	4
CALIDAD EN EL SERVICIO	4	MANEJO Y CONTROL DE ADQUISICIONES	4
LEGISLACIÓN LABORAL Y SANITARIA	4	NUTRICIÓN II	4
		COCINA ITALIANA	4
HORAS SEMESTRE	25	HORAS SEMESTRE	28
SEXTO SEMESTRE		SEXTO SEMESTRE	
MATERIA	NÚMERO DE	MATERIA	NÚMERO DE



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



	HORAS		HORAS
INGLÉS II	4	INGLÉS INTERMEDIO II	4
ADMINISTRACIÓN DE BARES Y RESTAURANTES	4	DISEÑO APLICADO A LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA	4
COCINA ESPAÑOLA	4	LEGISLACIÓN SANITARIA	4
CHARCUTERÍA	4	CALIDAD EN EL SERVICIO	4
PROMOCIÓN, PUBLICIDAD Y VENTAS	4	COCINA ALEMANA Y DEL NORTE DE EUROPA	4
COCINA SUDAMERICANA	4	COCINA SUDAMERICANA	4
		REPOSTERÍA INTERMEDIA	4
HORAS SEMESTRE	24	HORAS SEMESTRE	28
SEPTIMO SEMESTRE		SÉPTIMO SEMESTRE	
MATERIA	NÚMERO DE HORAS	MATERIA	NÚMERO DE HORAS
INGLÉS III	4	INGLÉS GASTRONÓMICO I	4
COCINA MEDITERRÁNEA	4	FRANCÉS GASTRONÓMICO I	4
MUKIMONO	4	SEMINARIO DE TESIS I	4
DESARROLLO DE HABILIDADES	4	COCKTELERÍA	4
METODOLOGÍA DE LA	4	REPOSTERIA AVANZADA	4



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



INVESTIGACIÓN			
FRANCÉS I	4	COCINA ORIENTAL (INDIA, CHINA, JAPÓN, TAILANDIA)	4
		COCINA ÁRABE Y GRIEGA	4
HORAS SEMESTRE	24	HORAS SEMESTRE	28
OCTAVO SEMESTRE		OCTAVO SEMESTRE	
MATERIA	NÚMERO DE HORAS	MATERIA	NÚMERO DE HORAS
INGLÉS IV	4	INGLÉS GASTRONÓMICO II	4
DEONTOLOGÍA	4	FRANCÉS GASTRONÓMICO II.	4
SEMINARIO DE TESIS	4	TALLER DE EMPRENDEDORES Y CATERING	4
ESTADIA PROFESIONAL	7	SEMINARIO DE TESIS II	4
FRANCÉS II	4	ARQUITECTURA GASTRONÓMICA (DISEÑO E INSTALACIÓN DE COCINA Y SALÓN COMEDOR)	4
		ENOLOGÍA	4
		TENDENCIAS CULINARIAS	4
HORAS SEMESTRE	23		28



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



HORAS TOTALES	208	HORAS TOTALES	212
		ESTADÍA PROFESIONAL.	1000 HRS.



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



PRIMER SEMESTRE.

Clave:	Unidad de aprendizaje: ANTROPOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	Eje de conocimiento: HUMANISTA.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>d) Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis y síntesis. • Capacidad de organización y planificación. • Comunicación oral y escrita en lengua nativa. • Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio. • Capacidad de gestión de la información. <p>e) Personales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar. • Habilidades en las relaciones interpersonales. • Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad. • Razonamiento crítico. • Compromiso ético. • Responsabilidad y solidaridad social. <p>f) Sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aprendizaje autónomo. • Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres. 		<p>1. Incorpora el uso de la informática a sus actividades cotidianas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar la información como una herramienta de análisis. • Operar sistemas informativos propios de la actividad. • Supervisar las áreas operativas. • Elaborar informes técnicos. <p>2. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programar actividades gastronómicas y recreacionales. • Evaluar alternativas de financiación. • Aplicar técnicas de negociación y contratación en materia de calidad, precios y cantidad en los servicios gastronómicos. • Utilizar la informática como una herramienta de análisis. • Operar sistemas informativos propios de la actividad. • Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos. • Supervisar las áreas operativas. • Elaborar informes técnicos. 	



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



Clave:	Unidad de aprendizaje: BASES CULINARIAS.	Eje de conocimiento: ARTES CULINARIAS.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>a) Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis y síntesis. • Capacidad de organización y planificación. • Comunicación oral y escrita en lengua nativa. • Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio. • Capacidad de gestión de la información. • Resolución de problemas. • Toma de decisiones. <p>b) Personales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar. • Trabajo en un contexto internacional. • Habilidades en las relaciones interpersonales. • Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad. • Razonamiento crítico. • Compromiso ético. • Responsabilidad y solidaridad social. <p>c) Sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aprendizaje autónomo. • Adaptación a nuevas situaciones. • Creatividad. • Liderazgo. • Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres. • Iniciativa y espíritu emprendedor. • Motivación por la calidad. 		<p>k) Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>l) Preparar y controlar la disposición de equipos, herramental auxiliar y materias primas en la elaboración de productos gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ajustar las condiciones de funcionamiento de los equipos a utilizar para la elaboración de productos gastronómicos. • Preparar las materias primas, alimentos y pre-elaborados necesarios de acuerdo al volumen de producción previsto. <p>m) Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar salsas bases, guarniciones, platos fríos y calientes de amplia gama. • Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base carnes rojas, blancas, porcinos, pescados y mariscos. 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Sensibilidad hacia temas medioambientales.

- Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base a pastas.
- Elaborar piezas básicas de repostería, masas básicas y productos derivados.
- Efectuar el armado, decoración, emplatado y despacho de las ofertas gastronómicas.

n) Dominar técnicas de cocina.

- Conoce bien los procedimientos más fundamentales, como la forma de sostener un cuchillo correctamente y También sabe qué ollas y sartenes se utilizan con determinados alimentos y tipos de cocción.
- Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltear o escalfar.
- Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
- Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.

o) Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.

- Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.
- Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



p) Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:

- Dirigir y administrar empresas y emprendimientos gastronómicos.
- Elaborar estándares de calidad.
- Tener conocimiento de la gastronomía internacional, nacional y regional.
- Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes.

q) Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:

- Programar actividades gastronómicas y recreacionales.
- Evaluar alternativas de financiación.
- Aplicar técnicas de negociación y contratación en materia de calidad, precios y cantidad en los servicios gastronómicos.
- Utilizar la informática como una herramienta de análisis.
- Operar sistemas informativos propios de la actividad.
- Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos.
- Supervisar las áreas operativas.
- Elaborar informes técnicos.



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



Clave:	Unidad de aprendizaje: HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA.	Eje de conocimiento: HUMANISTA.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>1. Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis y síntesis. • Capacidad de organización y planificación. • Comunicación oral y escrita en lengua nativa. • Conocimiento de una lengua extranjera. • Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio. • Capacidad de gestión de la información. <p>2. Personales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar. • Trabajo en un contexto internacional. • Habilidades en las relaciones interpersonales. • Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad. • Razonamiento crítico. • Compromiso ético. • Responsabilidad y solidaridad social. <p>3. Sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aprendizaje autónomo. • Adaptación a nuevas situaciones. • Creatividad. • Liderazgo. <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres. 		<p>1. Dominar técnicas de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elabora diferentes tipos de panes aplicando diversas técnicas de preparación de los bollos. • Prepara diversos tipos de pasteles, postres y dulces de acuerdo a las técnicas de pastelería y repostería más importantes de las culturas sobresalientes, gastronómicamente hablando. • Prepara las carnes de distintas maneras, como en estofado o a la parrilla. • Confeccionar pasteles, y cómo trabajar con el azúcar y el chocolate en molde. • Posee fortalezas en el conocimiento de las técnicas culinarias, así como de panadería y pastelería y las cocinas más representativas de los distintos países del mundo. • Elabora diferentes tipos de menús de alimentos y bebidas tomando como base las necesidades del establecimiento y sus clientes. • Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Iniciativa y espíritu emprendedor.
- Motivación por la calidad.
- Sensibilidad hacia temas medioambientales.

decoraciones especiales.

2. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.

- Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.

3. Incorpora el uso de la informática a sus actividades cotidianas:

- Utilizar la información como una herramienta de análisis.
- Operar sistemas informativos propios de la actividad.

4. Desarrolla el manejo de idiomas:

- Dominar el idioma inglés en un 70% y tiene nociones de otro(s) idioma(s) como el francés.

4. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:

- Programar actividades gastronómicas y recreacionales.
- Utilizar la informática como una herramienta de análisis.

5. Dirigir y Organizar el desarrollo de un evento de negocio, cultural y social programado:

- Comercializar productos gastronómicos.
- Comercializar los productos gastronómicos aplicando la mercadotecnia.
- Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	establecimientos con servicio de alimentos.
--	---

Clave:	Unidad de aprendizaje: ORTOGRAFIA Y REDACCIÓN.	Eje de conocimiento: HUMANISTA.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>a) Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis y síntesis. • Capacidad de organización y planificación. • Comunicación oral y escrita en lengua nativa. • Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio. • Capacidad de gestión de la información. • Resolución de problemas. • Toma de decisiones. <p>a) Personales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar. • Trabajo en un contexto internacional. • Habilidades en las relaciones interpersonales. • Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad. • Razonamiento crítico. • Compromiso ético. • Responsabilidad y solidaridad social. <p>b) Sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aprendizaje autónomo. • Adaptación a nuevas situaciones. • Creatividad. • Liderazgo. 		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. <p>2. Preparar y controlar la disposición de equipos, herramental auxiliar y materias primas en la elaboración de productos gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ajustar las condiciones de funcionamiento de los equipos a utilizar para la elaboración de productos gastronómicos. • Comunicar la necesidad de reparación en equipos e instalaciones. • Comunicar el uso, deterioro o fallas de materias primas y herramental auxiliar para que el stock se mantenga adecuadamente provisto. • Comunicar el uso, deterioro o fallas de materias primas y herramental auxiliar. • Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal. • Instruir a los cocineros en la preparación, cocción, aderezo y presentación de los alimentos. 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.
- Iniciativa y espíritu emprendedor.
- Motivación por la calidad.

3. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.

- Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.
- Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo.

4. Incorpora el uso de la informática a sus actividades cotidianas:

- Utilizar la información como una herramienta de análisis.
- Operar sistemas informativos propios de la actividad.
- Elaborar informes técnicos.

5. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:

- Programar actividades gastronómicas y recreacionales.
- Evaluar alternativas de financiación.
- Aplicar técnicas de negociación y contratación en materia de calidad, precios y cantidad en los servicios gastronómicos.
- Utilizar la informática como una herramienta de análisis.
- Operar sistemas informativos propios de la actividad.
- Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos.
- Elaborar informes técnicos.

6. Dirigir y Organizar el desarrollo de un evento de negocio,



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<p>cultural y social programado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Describir el proceso de comercialización y mercadotecnia de productos gastronómicos. • Planear menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina.
--	---

Clave:	Unidad de aprendizaje: PANADERÍA INTERNACIONAL.	Eje de conocimiento: PANADERÍA Y REPOSTERÍA.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>a) Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis y síntesis. • Capacidad de organización y planificación. • Comunicación oral y escrita en lengua nativa. • Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio. • Capacidad de gestión de la información. • Resolución de problemas. • Toma de decisiones. <p>b) Personales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar. • Trabajo en un contexto internacional. • Habilidades en las relaciones interpersonales. • Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad. • Razonamiento crítico. • Compromiso ético. • Responsabilidad y solidaridad social. <p>c) Sistémicas:</p>		<p>1 . Dominar técnicas de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elabora diferentes tipos de panes aplicando diversas técnicas de preparación de los bollos. • Prepara diversos tipos de pasteles, postres y dulces de acuerdo a las técnicas de pastelería y repostería más importantes de las culturas sobresalientes, gastronómicamente hablando. • Prepara las carnes de distintas maneras, como en estofado o a la parrilla. • Confeccionar pasteles, y cómo trabajar con el azúcar y el chocolate en molde. • Posee fortalezas en el conocimiento de las técnicas culinarias, así como de panadería y pastelería y las cocinas más representativas de los distintos países del mundo. • Elabora diferentes tipos de menús de alimentos y bebidas 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Aprendizaje autónomo.
- Adaptación a nuevas situaciones.
- Creatividad.
- Liderazgo.
- Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.
- Iniciativa y espíritu emprendedor.
- Motivación por la calidad.
- Sensibilidad hacia temas medioambientales.

tomando como base las necesidades del establecimiento y sus clientes.

- Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales.

2. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.

- Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.

3. Incorpora el uso de la informática a sus actividades cotidianas:

- Utilizar la información como una herramienta de análisis.
- Operar sistemas informativos propios de la actividad.

4. Desarrolla el manejo de idiomas:

- Dominar el idioma inglés en un 70% y tiene nociones de otro(s) idioma(s) como el francés.

5. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:

- Programar actividades gastronómicas y recreacionales.
- Utilizar la informática como una herramienta de análisis.

6. Dirigir y Organizar el desarrollo de un evento de negocio, cultural y social programado:



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<ul style="list-style-type: none"> • Comercializar productos gastronómicos. • Comercializar los productos gastronómicos aplicando la mercadotecnia. • Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
--	---

Clave:	Unidad de aprendizaje: QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS 1	Eje de conocimiento: INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>Instrumentales:</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis. Capacidad de organización y planificación. Comunicación oral y escrita en lengua nativa. Capacidad de gestión de la información. Resolución de problemas. Toma de decisiones.</p> <p>Personales:</p> <p>Trabajo en equipo. Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar. Trabajo en un contexto internacional. Habilidades en las relaciones interpersonales. Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad. Razonamiento crítico.</p>		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>2. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base carnes rojas, blancas, porcinos, pescados y mariscos. <p>3. Dominar técnicas de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Compromiso ético.

Responsabilidad y solidaridad social.

Sistémicas:

Aprendizaje autónomo.

Adaptación a nuevas situaciones.

Creatividad.

Liderazgo.

Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.

Iniciativa y espíritu emprendedor.

Motivación por la calidad.

Sensibilidad hacia temas medioambientales.

como hervir, saltear o escalfar.

- Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
- Posee fortalezas en el conocimiento de las técnicas culinarias, así como de panadería y pastelería y las cocinas más representativas de los distintos países del mundo.
- Elabora diferentes tipos de menús de alimentos y bebidas tomando como base las necesidades del establecimiento y sus clientes.
- Conoce los procedimientos de compras y almacenamiento de materia prima e insumos. Está familiarizado con el área de servicio de mesas y banquetes, además de costeo de menús y precios de venta.
- Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.
- Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



	<ul style="list-style-type: none">• Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal. <p>4. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.• Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo. <p>5. Incorpora el uso de la informática a sus actividades cotidianas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizar la información como una herramienta de análisis.• Operar sistemas informativos propios de la actividad.• Supervisar las áreas operativas.• Elaborar informes técnicos. <p>6. Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:</p> <ul style="list-style-type: none">• Elaborar estándares de calidad.• Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes. <p>7. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizar la informática como una herramienta de análisis.
--	---



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<p>8. Dirigir y Organizar el desarrollo de un evento de negocio, cultural y social programado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comercializar productos gastronómicos. • Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
--	--

Clave:	Unidad de aprendizaje: INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS.	Eje de conocimiento: SANIDAD E HIGIENE	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>Instrumentales:</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis. Capacidad de organización y planificación. Comunicación oral y escrita en lengua nativa. Capacidad de gestión de la información. Resolución de problemas. Toma de decisiones.</p> <p>Personales:</p> <p>Trabajo en equipo. Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar. Trabajo en un contexto internacional. Habilidades en las relaciones interpersonales. Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.</p>		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>2. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base carnes rojas, blancas, porcinos, pescados y mariscos. <p>3. Dominar técnicas de cocina:</p>	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Razonamiento crítico.

Compromiso ético.

Responsabilidad y solidaridad social.

Sistémicas:

Aprendizaje autónomo.

Adaptación a nuevas situaciones.

Creatividad.

Liderazgo.

Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.

Iniciativa y espíritu emprendedor.

Motivación por la calidad.

Sensibilidad hacia temas medioambientales.

- Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltear o escalfar.
- Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
- Posee fortalezas en el conocimiento de las técnicas culinarias, así como de panadería y pastelería y las cocinas más representativas de los distintos países del mundo.
- Elabora diferentes tipos de menús de alimentos y bebidas tomando como base las necesidades del establecimiento y sus clientes.
- Conoce los procedimientos de compras y almacenamiento de materia prima e insumos. Está familiarizado con el área de servicio de mesas y banquetes, además de costeo de menús y precios de venta.
- Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.
- Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



	<p>decoraciones especiales.</p> <ul style="list-style-type: none">• Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal. <p>4. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.• Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo. <p>5. Incorpora el uso de la informática a sus actividades cotidianas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizar la información como una herramienta de análisis.• Operar sistemas informativos propios de la actividad.• Supervisar las áreas operativas.• Elaborar informes técnicos. <p>6. Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:</p> <ul style="list-style-type: none">• Elaborar estándares de calidad.• Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes. <p>7. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p>
--	---



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar la informática como una herramienta de análisis. <p>8. Dirigir y Organizar el desarrollo de un evento de negocio, cultural y social programado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comercializar productos gastronómicos. • Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
SEGUNDO SEMESTRE.	

Clave:	Unidad de aprendizaje: ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS.	Eje de conocimiento: ECONÓMICA ADMINISTRATIVA.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>Instrumentales:</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>Capacidad de organización y planificación.</p> <p>Comunicación oral y escrita en lengua nativa.</p> <p>Capacidad de gestión de la información.</p> <p>Resolución de problemas.</p> <p>Toma de decisiones.</p> <p>Personales:</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar.</p>		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>2. Preparar y controlar la disposición de equipos, herramienta auxiliar y materias primas en la elaboración de productos gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ajustar las condiciones de funcionamiento de los equipos a utilizar para la elaboración de productos gastronómicos. 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Trabajo en un contexto internacional.
Habilidades en las relaciones interpersonales.
Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.
Razonamiento crítico.
Compromiso ético.
Responsabilidad y solidaridad social.

Sistémicas:

Aprendizaje autónomo.
Adaptación a nuevas situaciones.
Creatividad.
Liderazgo.
Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.
Iniciativa y espíritu emprendedor.
Motivación por la calidad.
Sensibilidad hacia temas medioambientales.

- Preparar las materias primas, alimentos y pre-elaborados necesarios de acuerdo al volumen de producción previsto.

3. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción:

- Elaborar salsas bases, guarniciones, platos fríos y calientes de amplia gama.
- Elaborar piezas básicas de repostería, masas básicas y productos derivados.
- Efectuar el armado, decoración, emplatado y despacho de las ofertas gastronómicas.

4. Dominar técnicas de cocina.

- Conoce bien los procedimientos más fundamentales, como la forma de sostener un cuchillo correctamente y También sabe qué ollas y sartenes se utilizan con determinados alimentos y tipos de cocción.
- Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltear o escalfar.
- Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
- Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.

5. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.

- Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.
- Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo.



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<p>6. Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dirigir y administrar empresas y emprendimientos gastronómicos. • Elaborar estándares de calidad. • Tener conocimiento de la gastronomía internacional, nacional y regional. • Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes. <p>7. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programar actividades gastronómicas y recreacionales. • Evaluar alternativas de financiación. • Aplicar técnicas de negociación y contratación en materia de calidad, precios y cantidad en los servicios gastronómicos. • Utilizar la informática como una herramienta de análisis. • Operar sistemas informativos propios de la actividad. • Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos. • Supervisar las áreas operativas. • Elaborar informes técnicos.
--	--

Clave:	Unidad de aprendizaje: BASES DE REPOSTERÍA	Eje de conocimiento: PANADERÍA Y REPOSTERÍA.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>Instrumentales:</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>Capacidad de organización y planificación.</p> <p>Comunicación oral y escrita en lengua nativa.</p> <p>Capacidad de gestión de la información.</p> <p>Resolución de problemas.</p> <p>Toma de decisiones.</p>		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Personales:

Trabajo en equipo.

Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar.

Trabajo en un contexto internacional.

Habilidades en las relaciones interpersonales.

Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

Razonamiento crítico.

Compromiso ético.

Responsabilidad y solidaridad social.

Sistémicas:

Aprendizaje autónomo.

Adaptación a nuevas situaciones.

Creatividad.

Liderazgo.

Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.

Iniciativa y espíritu emprendedor.

Motivación por la calidad.

Sensibilidad hacia temas medioambientales.

2. Preparar y controlar la disposición de equipos, herramental auxiliar y materias primas en la elaboración de productos gastronómicos:

- Ajustar las condiciones de funcionamiento de los equipos a utilizar para la elaboración de productos gastronómicos.
- Preparar las materias primas, alimentos y pre-elaborados necesarios de acuerdo al volumen de producción previsto.

3. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción:

- Elaborar salsas bases, guarniciones, platos fríos y calientes de amplia gama.
- Elaborar piezas básicas de repostería, masas básicas y productos derivados.
- Efectuar el armado, decoración, emplatado y despacho de las ofertas gastronómicas.

4. Dominar técnicas de cocina.

- Conoce bien los procedimientos más fundamentales, como la forma de sostener un cuchillo correctamente y También sabe qué ollas y sartenes se utilizan con determinados alimentos y tipos de cocción.
- Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltear o escalfar.
- Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
- Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.

5. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.

- Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<p>de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo. <p>6. Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dirigir y administrar empresas y emprendimientos gastronómicos. • Elaborar estándares de calidad. • Tener conocimiento de la gastronomía internacional, nacional y regional. • Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes. <p>7. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programar actividades gastronómicas y recreacionales. • Evaluar alternativas de financiación. • Aplicar técnicas de negociación y contratación en materia de calidad, precios y cantidad en los servicios gastronómicos. • Utilizar la informática como una herramienta de análisis. • Operar sistemas informativos propios de la actividad. • Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos. • Supervisar las áreas operativas. • Elaborar informes técnicos.
--	--

Clave:	Unidad de aprendizaje: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.	Eje de conocimiento: INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>a) Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis y síntesis. • Capacidad de organización y planificación. 		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p>	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Comunicación oral y escrita en lengua nativa.
- Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio.
- Capacidad de gestión de la información.
- Resolución de problemas.
- Toma de decisiones.

a) **Personales:**

- Trabajo en equipo.
- Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar.
- Trabajo en un contexto internacional.
- Habilidades en las relaciones interpersonales.
- Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.
- Razonamiento crítico.
- Compromiso ético.
- Responsabilidad y solidaridad social.

b) **Sistémicas:**

- Aprendizaje autónomo.
- Adaptación a nuevas situaciones.
- Creatividad.
- Liderazgo.
- Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.
- Iniciativa y espíritu emprendedor.
- Motivación por la calidad.
- Sensibilidad hacia temas medioambientales.

- Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios.
- Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje.
- Almacena en frío las materias primas y productos.
- Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos.

2. Preparar y controlar la disposición de equipos, herramental auxiliar y materias primas en la elaboración de productos gastronómicos:

- Ajustar las condiciones de funcionamiento de los equipos a utilizar para la elaboración de productos gastronómicos.
- Comunicar la necesidad de reparación en equipos e instalaciones.
- Preparar las materias primas, alimentos y pre-elaborados necesarios de acuerdo al volumen de producción previsto.

3. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción.

- Elaborar salsas bases, guarniciones, platos fríos y calientes de amplia gama.
- Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base carnes rojas, blancas, porcinos, pescados y mariscos.
- Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama.
- Elaborar piezas básicas de repostería, masas básicas y productos derivados.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Efectuar el armado, decoración, emplatado y despacho de las ofertas gastronómicas.

4. Dominar técnicas de cocina:

- Conoce bien los procedimientos más fundamentales, como la forma de sostener un cuchillo correctamente y También sabe qué ollas y sartenes se utilizan con determinados alimentos y tipos de cocción.
- Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltear o escalfar.
- Elabora diferentes tipos de panes aplicando diversas técnicas de preparación de los bollos.
- Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
- Posee fortalezas en el conocimiento de las técnicas culinarias, así como de panadería y pastelería y las cocinas más representativas de los distintos países del mundo.
- Elabora diferentes tipos de menús de alimentos y bebidas tomando como base las necesidades del establecimiento y sus clientes.
- Conoce los procedimientos de compras y almacenamiento de materia prima e insumos. Está familiarizado con el área de servicio de mesas y banquetes, además de



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



	<p>costeo de menús y precios de venta.</p> <ul style="list-style-type: none">• Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.• Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales.• Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal. <p>5. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.• Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo. <p>6. Incorpora el uso de la informática a sus actividades cotidianas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizar la información como una herramienta de análisis.• Operar sistemas informativos propios de la actividad.• Supervisar las áreas operativas.• Elaborar informes técnicos.
--	--



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



	<p>7. Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:</p> <ul style="list-style-type: none">• Elaborar estándares de calidad.• Tener conocimiento de la gastronomía internacional, nacional y regional.• Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes. <p>8. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none">• Evaluar alternativas de financiación.• Aplicar técnicas de negociación y contratación en materia de calidad, precios y cantidad en los servicios gastronómicos.• Utilizar la informática como una herramienta de análisis.• Operar sistemas informativos propios de la actividad.• Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos.• Supervisar las áreas operativas. <p>9. Dirigir y Organizar el desarrollo de un evento de negocio, cultural y social programado:</p> <ul style="list-style-type: none">• Comercializar productos gastronómicos.• Describir el proceso de comercialización y mercadotecnia de productos gastronómicos.• Comercializar los productos gastronómicos aplicando la mercadotecnia.
--	--



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<ul style="list-style-type: none"> • Planear menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina. • Puede asumir el rol tanto de empleado como de propietario, con ética profesional y valores humanos. • Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
--	--

Clave:	Unidad de aprendizaje: IDENTIFICACIÓN DE CARNES.	Eje de conocimiento: ARTES CULINARIAS.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
a) Instrumentales: <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de organización y planificación. • Comunicación oral y escrita en lengua nativa. • Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio. • Capacidad de gestión de la información. • Resolución de problemas. • Toma de decisiones. b) Personales: <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar. • Trabajo en un contexto internacional. • Habilidades en las relaciones interpersonales. • Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad. • Compromiso ético. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. 2. Preparar y controlar la disposición de equipos, herramienta auxiliar y materias primas en la elaboración de productos gastronómicos: <ul style="list-style-type: none"> • Preparar las materias primas, alimentos y pre-elaborados necesarios de acuerdo al volumen de producción previsto. 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



<ul style="list-style-type: none">• Responsabilidad y solidaridad social. <p>c) Sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje autónomo.• Adaptación a nuevas situaciones.• Creatividad.• Liderazgo.• Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.• Iniciativa y espíritu emprendedor.• Motivación por la calidad.• Sensibilidad hacia temas medioambientales.	<p>3. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción.</p> <ul style="list-style-type: none">• Realiza diferentes tipos de cortes, de acuerdo al tipo de carne y de la calidad de la misma• Elabora diferentes platillos aplicando las diferentes técnicas de cocción en los diferentes tipos de carnes. <p>4. Dominar técnicas de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none">• Conoce bien las diferentes partes del ganado bovino, porcino y ovino para la realización de los diferentes cortes, de acuerdo al despiece correspondiente.• Domina las técnicas básicas de elaboración gastronómicas, como hervir, saltear o escalfar.• Prepara las carnes con distintas técnicas, como en estofado o a la parrilla.• Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.• Diseña, planifica, organiza y supervisa la ejecución y el servicio de los alimentos.• Posee fortalezas en el conocimiento de las técnicas culinarias.• Elabora diferentes tipos de menús de alimentos y bebidas tomando como base las necesidades del establecimiento y sus clientes.
---	--



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



	<ul style="list-style-type: none">• Conoce los procedimientos de compras y almacenamiento de materia prima e insumos. Está familiarizado con el área de servicio de mesas y banquetes, además de costeo de menús y precios de venta.• Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.• Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales.• Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal.• Instruir a los cocineros en la preparación, cocción, aderezo y presentación de los alimentos. <p>5. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.• Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo.
--	---



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



Clave:	Unidad de aprendizaje: IDENTIFICACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.	Eje de conocimiento: ARTES CULINARIAS.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>a) Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de organización y planificación. • Comunicación oral y escrita en lengua nativa. • Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio. • Capacidad de gestión de la información. • Resolución de problemas. • Toma de decisiones. <p>b) Personales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar. • Trabajo en un contexto internacional. • Habilidades en las relaciones interpersonales. • Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad. • Compromiso ético. • Responsabilidad y solidaridad social. <p>c) Sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aprendizaje autónomo. • Adaptación a nuevas situaciones. • Creatividad. • Liderazgo. • Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres. 		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>1. Preparar y controlar la disposición de equipos, herramienta auxiliar y materias primas en la elaboración de productos gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparar las materias primas, alimentos y pre-elaborados necesarios de acuerdo al volumen de producción previsto. <p>2. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar salsas bases, guarniciones, platos fríos y calientes de amplia gama. • Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Iniciativa y espíritu emprendedor.
- Motivación por la calidad.
- Sensibilidad hacia temas medioambientales.

carnes rojas, blancas, porcinos, pescados y mariscos.

- Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base a pastas.
- Elaborar piezas básicas de repostería, masas básicas y productos derivados.
- Efectuar el armado, decoración, emplatado y despacho de las ofertas gastronómicas.

3. Dominar técnicas de cocina:

- Conoce bien los procedimientos más fundamentales, como la forma de sostener un cuchillo correctamente y También sabe qué ollas y sartenes se utilizan con determinados alimentos y tipos de cocción.
- Domina las técnicas básicas de elaboración gastronómicas, como hervir, saltear o escalfar.
- Elabora diferentes tipos de pastas.
- Prepara diversos tipos de pasteles, postres y dulces de acuerdo a las técnicas de pastelería y repostería más importantes de las culturas sobresalientes.
- Prepara las carnes con distintas técnicas, como en estofado o a la parrilla.
- Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
- Diseña, planifica, organiza y supervisa la ejecución y el



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



	<p>servicio de los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Posee fortalezas en el conocimiento de las técnicas culinarias, así como de panadería y pastelería y las cocinas más representativas de los distintos países del mundo.• Elabora diferentes tipos de menús de alimentos y bebidas tomando como base las necesidades del establecimiento y sus clientes.• Conoce los procedimientos de compras y almacenamiento de materia prima e insumos. Está familiarizado con el área de servicio de mesas y banquetes, además de costeo de menús y precios de venta.• Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.• Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales.• Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal.• Instruir a los cocineros en la preparación, cocción,
--	--



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<p style="text-align: right;">aderezo y presentación de los alimentos.</p> <p>4. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo. • Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo.
--	--

Clave:	Unidad de aprendizaje: MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	Eje de conocimiento: INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p style="text-align: center;">Instrumentales:</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>Capacidad de organización y planificación.</p> <p>Comunicación oral y escrita en lengua nativa.</p> <p>Capacidad de gestión de la información.</p> <p>Resolución de problemas.</p> <p>Toma de decisiones.</p> <p>Personales:</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar.</p> <p>Trabajo en un contexto internacional.</p> <p>Habilidades en las relaciones interpersonales.</p> <p>Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.</p>		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>2. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base carnes rojas, blancas, porcinos, pescados y mariscos. <p>3. Dominar técnicas de cocina:</p>	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Razonamiento crítico.

Compromiso ético.

Responsabilidad y solidaridad social.

Sistémicas:

Aprendizaje autónomo.

Adaptación a nuevas situaciones.

Creatividad.

Liderazgo.

Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.

Iniciativa y espíritu emprendedor.

Motivación por la calidad.

Sensibilidad hacia temas medioambientales.

- Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltear o escalfar.
- Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
- Posee fortalezas en el conocimiento de las técnicas culinarias, así como de panadería y pastelería y las cocinas más representativas de los distintos países del mundo.
- Elabora diferentes tipos de menús de alimentos y bebidas tomando como base las necesidades del establecimiento y sus clientes.
- Conoce los procedimientos de compras y almacenamiento de materia prima e insumos. Está familiarizado con el área de servicio de mesas y banquetes, además de costeo de menús y precios de venta.
- Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.
- Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



	<p>decoraciones especiales.</p> <ul style="list-style-type: none">• Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal. <p>4. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.• Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo. <p>5. Incorpora el uso de la informática a sus actividades cotidianas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizar la información como una herramienta de análisis.• Operar sistemas informativos propios de la actividad.• Supervisar las áreas operativas.• Elaborar informes técnicos. <p>6. Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:</p> <ul style="list-style-type: none">• Elaborar estándares de calidad.• Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes. <p>7. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p>
--	---



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar la informática como una herramienta de análisis. <p>8. Dirigir y Organizar el desarrollo de un evento de negocio, cultural y social programado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comercializar productos gastronómicos. • Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
--	--

Clave:	Unidad de aprendizaje: QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II	Eje de conocimiento: INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>Instrumentales:</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>Capacidad de organización y planificación.</p> <p>Comunicación oral y escrita en lengua nativa.</p> <p>Capacidad de gestión de la información.</p> <p>Resolución de problemas.</p> <p>Toma de decisiones.</p> <p>Personales:</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar.</p> <p>Trabajo en un contexto internacional.</p>		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>2. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base carnes rojas, blancas, porcinos, pescados y mariscos. 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Habilidades en las relaciones interpersonales.

Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

Razonamiento crítico.

Compromiso ético.

Responsabilidad y solidaridad social.

Sistémicas:

Aprendizaje autónomo.

Adaptación a nuevas situaciones.

Creatividad.

Liderazgo.

Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.

Iniciativa y espíritu emprendedor.

Motivación por la calidad.

Sensibilidad hacia temas medioambientales.

3. Dominar técnicas de cocina:

- Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltear o escalfar.
- Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
- Posee fortalezas en el conocimiento de las técnicas culinarias, así como de panadería y pastelería y las cocinas más representativas de los distintos países del mundo.
- Elabora diferentes tipos de menús de alimentos y bebidas tomando como base las necesidades del establecimiento y sus clientes.
- Conoce los procedimientos de compras y almacenamiento de materia prima e insumos. Está familiarizado con el área de servicio de mesas y banquetes, además de costeo de menús y precios de venta.
- Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.
- Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



	<ul style="list-style-type: none">• Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal. <p>4. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.• Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo. <p>5. Incorpora el uso de la informática a sus actividades cotidianas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizar la información como una herramienta de análisis.• Operar sistemas informativos propios de la actividad.• Supervisar las áreas operativas.• Elaborar informes técnicos. <p>6. Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:</p> <ul style="list-style-type: none">• Elaborar estándares de calidad.• Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes. <p>7. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizar la informática como una herramienta de análisis.
--	---



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<p>8. Dirigir y Organizar el desarrollo de un evento de negocio, cultural y social programado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comercializar productos gastronómicos. • Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
--	--

TERCER SEMESTRE.

Clave:	Unidad de aprendizaje: ARTE MUKIMONO.	Eje de conocimiento: ARTES CULINARIAS.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>Instrumentales:</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>Capacidad de organización y planificación.</p> <p>Comunicación oral y escrita en lengua nativa.</p> <p>Capacidad de gestión de la información.</p> <p>Resolución de problemas.</p> <p>Toma de decisiones.</p> <p>Personales:</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar.</p> <p>Trabajo en un contexto internacional.</p> <p>Habilidades en las relaciones interpersonales.</p> <p>Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.</p>		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>2. Preparar y controlar la disposición de equipos, herramental auxiliar y materias primas en la elaboración de productos gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ajustar las condiciones de funcionamiento de los equipos a utilizar para la elaboración de productos gastronómicos. <p>3. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Efectuar el armado, decoración, emplatado y despacho de las 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



<p>Razonamiento crítico.</p> <p>Compromiso ético.</p> <p>Responsabilidad y solidaridad social.</p> <p>Sistémicas:</p> <p>Aprendizaje autónomo.</p> <p>Adaptación a nuevas situaciones.</p> <p>Creatividad.</p> <p>Liderazgo.</p> <p>Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.</p> <p>Iniciativa y espíritu emprendedor.</p> <p>Motivación por la calidad.</p> <p>Sensibilidad hacia temas medioambientales.</p>	<p>ofertas gastronómicas.</p> <p>4. Dominar técnicas de cocina.</p> <ul style="list-style-type: none">• Conoce bien los procedimientos más fundamentales, como la forma de sostener un cuchillo correctamente y También sabe qué ollas y sartenes se utilizan con determinados alimentos y tipos de cocción.• Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltar o escalfar.• Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.• Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige. <p>5. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.• Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo. <p>6. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none">• Programar actividades gastronómicas y recreacionales.• Evaluar alternativas de financiación.• Aplicar técnicas de negociación y contratación en materia de calidad, precios y cantidad en los servicios gastronómicos.• Utilizar la informática como una herramienta de análisis.• Operar sistemas informativos propios de la actividad.• Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos.• Supervisar las áreas operativas.
---	--



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



• Elaborar informes técnicos.

Clave:	Unidad de aprendizaje: COCINA MEXICANA TRADICIONAL Y CONTEMPORÁNEA.	Eje de conocimiento: ARTES CULINARIAS.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>Instrumentales:</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>Capacidad de organización y planificación.</p> <p>Comunicación oral y escrita en lengua nativa.</p> <p>Capacidad de gestión de la información.</p> <p>Resolución de problemas.</p> <p>Toma de decisiones.</p> <p>Personales:</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar.</p> <p>Trabajo en un contexto internacional.</p> <p>Habilidades en las relaciones interpersonales.</p> <p>Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.</p> <p>Razonamiento crítico.</p> <p>Compromiso ético.</p> <p>Responsabilidad y solidaridad social.</p> <p>Sistémicas:</p>		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>2. Preparar y controlar la disposición de equipos, herramental auxiliar y materias primas en la elaboración de productos gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ajustar las condiciones de funcionamiento de los equipos a utilizar para la elaboración de productos gastronómicos. • Preparar las materias primas, alimentos y pre-elaborados necesarios de acuerdo al volumen de producción previsto. <p>3. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar salsas bases, guarniciones, platos fríos y calientes de amplia gama. • Elaborar piezas básicas de repostería, masas básicas y productos derivados. 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Aprendizaje autónomo.
Adaptación a nuevas situaciones.
Creatividad.
Liderazgo.
Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.
Iniciativa y espíritu emprendedor.
Motivación por la calidad.
Sensibilidad hacia temas medioambientales.

- Efectuar el armado, decoración, emplatado y despacho de las ofertas gastronómicas.
- 4. Dominar técnicas de cocina.**
- Conoce bien los procedimientos más fundamentales, como la forma de sostener un cuchillo correctamente y También sabe qué ollas y sartenes se utilizan con determinados alimentos y tipos de cocción.
 - Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltear o escalfar.
 - Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
 - Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.
- 5. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.**
- Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.
 - Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo.
- 6. Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:**
- Dirigir y administrar empresas y emprendimientos gastronómicos.
 - Elaborar estándares de calidad.
 - Tener conocimiento de la gastronomía internacional, nacional y regional.
 - Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes.



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<p>7. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programar actividades gastronómicas y recreacionales. • Evaluar alternativas de financiación. • Aplicar técnicas de negociación y contratación en materia de calidad, precios y cantidad en los servicios gastronómicos. • Utilizar la informática como una herramienta de análisis. • Operar sistemas informativos propios de la actividad. • Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos. • Supervisar las áreas operativas. • Elaborar informes técnicos.
--	---

Clave:	Unidad de aprendizaje: COCINA REGIONAL.	Eje de conocimiento: ARTES CULINARIAS.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>Instrumentales:</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>Capacidad de organización y planificación.</p> <p>Comunicación oral y escrita en lengua nativa.</p> <p>Capacidad de gestión de la información.</p> <p>Resolución de problemas.</p> <p>Toma de decisiones.</p> <p>Personales:</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar.</p> <p>Trabajo en un contexto internacional.</p> <p>Habilidades en las relaciones interpersonales.</p>		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>2. Preparar y controlar la disposición de equipos, herramental auxiliar y materias primas en la elaboración de productos gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ajustar las condiciones de funcionamiento de los equipos a utilizar para la elaboración de productos gastronómicos. • Preparar las materias primas, alimentos y pre-elaborados necesarios de acuerdo al volumen de producción previsto. 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

Razonamiento crítico.

Compromiso ético.

Responsabilidad y solidaridad social.

Sistémicas:

Aprendizaje autónomo.

Adaptación a nuevas situaciones.

Creatividad.

Liderazgo.

Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.

Iniciativa y espíritu emprendedor.

Motivación por la calidad.

Sensibilidad hacia temas medioambientales.

3. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción:

- Elaborar salsas bases, guarniciones, platos fríos y calientes de amplia gama.
- Elaborar piezas básicas de repostería, masas básicas y productos derivados.
- Efectuar el armado, decoración, emplatado y despacho de las ofertas gastronómicas.

4. Dominar técnicas de cocina.

- Conoce bien los procedimientos más fundamentales, como la forma de sostener un cuchillo correctamente y También sabe qué ollas y sartenes se utilizan con determinados alimentos y tipos de cocción.
- Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltear o escalfar.
- Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
- Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.

5. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.

- Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.
- Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo.

6. Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:

- Dirigir y administrar empresas y emprendimientos gastronómicos.
- Elaborar estándares de calidad.



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<ul style="list-style-type: none"> • Tener conocimiento de la gastronomía internacional, nacional y regional. • Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes. <p>7. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programar actividades gastronómicas y recreacionales. • Evaluar alternativas de financiación. • Aplicar técnicas de negociación y contratación en materia de calidad, precios y cantidad en los servicios gastronómicos. • Utilizar la informática como una herramienta de análisis. • Operar sistemas informativos propios de la actividad. • Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos. • Supervisar las áreas operativas. • Elaborar informes técnicos.
--	---

Clave:	Unidad de aprendizaje: VEGETARIANA.	Eje de conocimiento: ARTES CULINARIAS.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>Instrumentales:</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>Capacidad de organización y planificación.</p> <p>Comunicación oral y escrita en lengua nativa.</p> <p>Capacidad de gestión de la información.</p> <p>Resolución de problemas.</p> <p>Toma de decisiones.</p> <p>Personales:</p> <p>Trabajo en equipo.</p>		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>2. Preparar y controlar la disposición de equipos, herramental auxiliar y materias primas en la elaboración de productos gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ajustar las condiciones de funcionamiento de los equipos a utilizar 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



<p>Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar.</p> <p>Trabajo en un contexto internacional.</p> <p>Habilidades en las relaciones interpersonales.</p> <p>Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.</p> <p>Razonamiento crítico.</p> <p>Compromiso ético.</p> <p>Responsabilidad y solidaridad social.</p> <p>Sistémicas:</p> <p>Aprendizaje autónomo.</p> <p>Adaptación a nuevas situaciones.</p> <p>Creatividad.</p> <p>Liderazgo.</p> <p>Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.</p> <p>Iniciativa y espíritu emprendedor.</p> <p>Motivación por la calidad.</p> <p>Sensibilidad hacia temas medioambientales.</p>	<p>para la elaboración de productos gastronómicos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Preparar las materias primas, alimentos y pre-elaborados necesarios de acuerdo al volumen de producción previsto. <p>3. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción:</p> <ul style="list-style-type: none">• Elaborar salsas bases, guarniciones, platos fríos y calientes de amplia gama.• Elaborar piezas básicas de repostería, masas básicas y productos derivados.• Efectuar el armado, decoración, emplatado y despacho de las ofertas gastronómicas. <p>4. Dominar técnicas de cocina.</p> <ul style="list-style-type: none">• Conoce bien los procedimientos más fundamentales, como la forma de sostener un cuchillo correctamente y También sabe qué ollas y sartenes se utilizan con determinados alimentos y tipos de cocción.• Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltear o escalfar.• Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.• Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige. <p>5. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.<ul style="list-style-type: none">• Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo.
--	--



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<p>6. Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dirigir y administrar empresas y emprendimientos gastronómicos. • Elaborar estándares de calidad. • Tener conocimiento de la gastronomía internacional, nacional y regional. • Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes. <p>7. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programar actividades gastronómicas y recreacionales. • Evaluar alternativas de financiación. • Aplicar técnicas de negociación y contratación en materia de calidad, precios y cantidad en los servicios gastronómicos. • Utilizar la informática como una herramienta de análisis. • Operar sistemas informativos propios de la actividad. • Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos. • Supervisar las áreas operativas. • Elaborar informes técnicos.
--	--

Clave:	Unidad de aprendizaje: CONTABILIDAD BÁSICA.	Eje de conocimiento: ECONÓMICO ADMINISTRATIVA.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>Instrumentales:</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>Capacidad de organización y planificación.</p> <p>Comunicación oral y escrita en lengua nativa.</p> <p>Capacidad de gestión de la información.</p>		<p>a) Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Resolución de problemas.

Toma de decisiones.

Personales:

Trabajo en equipo.

Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar.

Trabajo en un contexto internacional.

Habilidades en las relaciones interpersonales.

Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

Razonamiento crítico.

Compromiso ético.

Responsabilidad y solidaridad social.

Sistémicas:

Aprendizaje autónomo.

Adaptación a nuevas situaciones.

Creatividad.

Liderazgo.

Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.

Iniciativa y espíritu emprendedor.

Motivación por la calidad.

Sensibilidad hacia temas medioambientales.

b) Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.

- Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.
- Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo.

c) Incorpora el uso de la informática a sus actividades cotidianas:

- Utilizar la información como una herramienta de análisis.
- Operar sistemas informativos propios de la actividad.
- Supervisar las áreas operativas.
- Elaborar informes técnicos.

d) Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:

- Dirigir y administrar empresas y emprendimientos gastronómicos.
- Elaborar estándares de calidad.
- Elaborar planes de negocios.
- Efectuar tareas administrativas, atención al público, ventas, reservas y cotizaciones.
- Tener conocimiento de la gastronomía internacional, nacional y regional.
- Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes.



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



	<p>e) Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none">• Programar actividades gastronómicas y recreacionales.• Evaluar alternativas de financiación.• Aplicar técnicas de negociación y contratación en materia de calidad, precios y cantidad en los servicios gastronómicos.• Utilizar la informática como una herramienta de análisis.• Operar sistemas informativos propios de la actividad.• Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos.• Supervisar las áreas operativas.• Elaborar informes técnicos. <p>f) Dirigir y Organizar el desarrollo de un evento de negocio, cultural y social programado:</p> <ul style="list-style-type: none">• Comercializar productos gastronómicos.• Describir el proceso de comercialización y mercadotecnia de productos gastronómicos.• Comercializar los productos gastronómicos aplicando la mercadotecnia.• Planear menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina.
--	--



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<ul style="list-style-type: none"> • Puede asumir el rol tanto de empleado como de propietario, con ética profesional y valores humanos. • Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
--	---

Clave:	Unidad de aprendizaje: DEPENDIENTE DE COMEDOR.	Eje de conocimiento: SERVICIO.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>a) Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de organización y planificación. • Comunicación oral y escrita en lengua nativa. • Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio. • Capacidad de gestión de la información. • Resolución de problemas. • Toma de decisiones. <p>b) Personales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar. • Trabajo en un contexto internacional. • Habilidades en las relaciones interpersonales. • Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad. • Compromiso ético. • Responsabilidad y solidaridad social. <p>c) Sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aprendizaje autónomo. 		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>2. Preparar y controlar la disposición de equipos, herramienta auxiliar y materias primas en la elaboración de productos gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparar las materias primas, alimentos y pre-elaborados necesarios de acuerdo al volumen de producción previsto. <p>3. Conocimiento de técnicas de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoce bien las diferentes partes del ganado bovino, 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Adaptación a nuevas situaciones.
- Creatividad.
- Liderazgo.
- Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.
- Iniciativa y espíritu emprendedor.
- Motivación por la calidad.
- Sensibilidad hacia temas medioambientales.

- porcino y ovino para la realización de los diferentes cortes.
- Domina las técnicas básicas de elaboración gastronómicas, como hervir, saltear o escalfar.
 - Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
 - Diseña, planifica, organiza y supervisa la ejecución y el servicio de los alimentos.
 - Posee fortalezas en el conocimiento de las técnicas culinarias.
 - Elabora diferentes tipos de menús de alimentos y bebidas tomando como base las necesidades del establecimiento y sus clientes.
 - Conoce los procedimientos de compras y almacenamiento de materia prima e insumos. Está familiarizado con el área de servicio de mesas y banquetes, además de costeo de menús y precios de venta.
 - Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.
 - Conoce y domina las normas de protocolo y etiqueta en el



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	servicio y sabe mantener un ambiente adecuado y cordial de trabajo y logra manifestarlo y demostrarlo con sus compañeros.
--	---

Clave:	Unidad de aprendizaje: DERECHO LABORAL Y SEGURIDAD SOCIAL.	Eje de conocimiento: ECONÓMICA ADMINISTRATIVA.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>a) Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis y síntesis. • Capacidad de organización y planificación. • Comunicación oral y escrita en lengua nativa. • Conocimiento de una lengua extranjera. • Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio. • Capacidad de gestión de la información. <p>b) Personales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar. • Trabajo en un contexto internacional. • Habilidades en las relaciones interpersonales. • Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad. • Razonamiento crítico. • Compromiso ético. 		<p>1. Incorpora el uso de la informática a sus actividades cotidianas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar la información como una herramienta de análisis. • Operar sistemas informativos propios de la actividad. • Supervisar las áreas operativas. • Elaborar informes técnicos. <p>2. Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dirigir y administrar empresas y emprendimientos gastronómicos. • Elaborar estándares de calidad. • Elaborar planes de negocios. • Efectuar tareas administrativas, atención al público, ventas, reservas y cotizaciones. • Tener conocimiento de la gastronomía internacional, nacional y regional. 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



<ul style="list-style-type: none">• Responsabilidad y solidaridad social. <p>c) Sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje autónomo.• Adaptación a nuevas situaciones.• Creatividad.• Liderazgo.• Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.• Iniciativa y espíritu emprendedor.• Motivación por la calidad.• Sensibilidad hacia temas medioambientales.	<ul style="list-style-type: none">• Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes. <p>3. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none">• Evaluar alternativas de financiación.• Aplicar técnicas de negociación y contratación en materia de calidad, precios y cantidad en los servicios gastronómicos.• Utilizar la informática como una herramienta de análisis.• Operar sistemas informativos propios de la actividad.• Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos.• Supervisar las áreas operativas.• Elaborar informes técnicos. <p>4. Dirigir y Organizar el desarrollo de un evento de negocio, cultural y social programado:</p> <ul style="list-style-type: none">• Comercializar productos gastronómicos.• Describir el proceso de comercialización y mercadotecnia de productos gastronómicos.• Comercializar los productos gastronómicos aplicando la mercadotecnia.• Planear menús y requisiciones de alimentos e
---	---



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<p>implementos de cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puede asumir el rol tanto de empleado como de propietario, con ética profesional y valores humanos. • Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
--	---

CUARTO SEMESTRE.

Clave:	Unidad de aprendizaje: CHARCUTERIA E IDENTIFICACION DE PRODUCTOS LÁCTEOS.	Eje de conocimiento: INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>a) Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis y síntesis. • Capacidad de organización y planificación. • Comunicación oral y escrita en lengua nativa. • Capacidad de gestión de la información. • Resolución de problemas. • Toma de decisiones. <p>b) Personales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Trabajo en un contexto internacional. • Habilidades en las relaciones interpersonales. 		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>2. Preparar y controlar la disposición de equipos, herramental auxiliar y materias primas en la elaboración de productos</p>	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.
- Compromiso ético.
- Responsabilidad y solidaridad social.

c) **Sistémicas:**

- Aprendizaje autónomo.
- Adaptación a nuevas situaciones.
- Creatividad.
- Liderazgo.
- Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.
- Iniciativa y espíritu emprendedor.
- Motivación por la calidad.
- Sensibilidad hacia temas medioambientales.

gastronómicos:

- Ajustar las condiciones de funcionamiento de los equipos a utilizar para la elaboración de productos gastronómicos.
- Preparar las materias primas, alimentos y pre-elaborados necesarios de acuerdo al volumen de producción previsto.

3. Dominar técnicas de cocina.

- Conoce bien los procedimientos más fundamentales, como la forma de sostener un cuchillo correctamente y También sabe qué ollas y sartenes se utilizan con determinados alimentos y tipos de cocción.
- Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltear o escalfar.
- Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
- Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.

4. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.

- Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.
- Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo.

5. Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:

- Dirigir y administrar empresas y emprendimientos gastronómicos.
- Elaborar estándares de calidad.
- Tener conocimiento de la gastronomía internacional, nacional y regional.
- Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes.



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<p>6. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluar alternativas de financiación. • Aplicar técnicas de negociación y contratación en materia de calidad, precios y cantidad en los servicios gastronómicos. • Utilizar la informática como una herramienta de análisis. • Operar sistemas informativos propios de la actividad. • Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos. • Supervisar las áreas operativas. • Elaborar informes técnicos.
--	--

Clave:	Unidad de aprendizaje: COCINA ESPAÑOLA.	Eje de conocimiento: ARTES CULINARIAS.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>a) Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de organización y planificación. • Comunicación oral y escrita en lengua nativa. • Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio. • Capacidad de gestión de la información. • Resolución de problemas. • Toma de decisiones. <p>b) Personales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar. • Trabajo en un contexto internacional. • Habilidades en las relaciones interpersonales. 		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>2. Preparar y controlar la disposición de equipos, herramental auxiliar y materias primas en la elaboración de productos gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparar las materias primas, alimentos y pre-elaborados 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



<ul style="list-style-type: none">• Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.• Compromiso ético.• Responsabilidad y solidaridad social. <p>c) Sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje autónomo.• Adaptación a nuevas situaciones.• Creatividad.• Liderazgo.• Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.• Iniciativa y espíritu emprendedor.• Motivación por la calidad.• Sensibilidad hacia temas medioambientales.	<p>necesarios de acuerdo al volumen de producción previsto.</p> <p>3. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción.</p> <ul style="list-style-type: none">• Elaborar salsas bases, guarniciones, platos fríos y calientes de amplia gama.• Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base carnes rojas, blancas, porcinos, pescados y mariscos.• Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base a pastas.• Elaborar piezas básicas de repostería, masas básicas y productos derivados.• Efectuar el armado, decoración, emplatado y despacho de las ofertas gastronómicas. <p>4. Dominar técnicas de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none">• Conoce bien los procedimientos más fundamentales, como la forma de sostener un cuchillo correctamente y También sabe qué ollas y sartenes se utilizan con determinados alimentos y tipos de cocción.• Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltear o escalfar.• Elabora diferentes tipos de panes aplicando diversas técnicas de preparación de los bollos.• Prepara diversos tipos de pasteles, postres y dulces de acuerdo a las técnicas de pastelería y repostería más
--	---



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



	<p>importantes de las culturas sobresalientes, gastronómicamente hablando.</p> <ul style="list-style-type: none">• Prepara las carnes de distintas maneras, como en estofado o a la parrilla.• Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.• Diseña, planifica, organiza y supervisa la ejecución y el servicio de los alimentos.• Posee fortalezas en el conocimiento de las técnicas culinarias, así como de panadería y pastelería y las cocinas más representativas de los distintos países del mundo.• Elabora diferentes tipos de menús de alimentos y bebidas tomando como base las necesidades del establecimiento y sus clientes.• Conoce los procedimientos de compras y almacenamiento de materia prima e insumos. Está familiarizado con el área de servicio de mesas y banquetes, además de costeo de menús y precios de venta.• Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las
--	---



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<p>normativas que las leyes del país exige.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales. • Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal. • Instruir a los cocineros en la preparación, cocción, aderezo y presentación de los alimentos. <p>5. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo. • Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo.
--	--

Clave:	Unidad de aprendizaje: COCKTELERÍA.	Eje de conocimiento: SERVICIO.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>a) Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de organización y planificación. • Comunicación oral y escrita en lengua nativa. • Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio. • Capacidad de gestión de la información. • Resolución de problemas. 		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Toma de decisiones.

b) **Personales:**

- Trabajo en equipo.
- Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar.
- Trabajo en un contexto internacional.
- Habilidades en las relaciones interpersonales.
- Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.
- Compromiso ético.
- Responsabilidad y solidaridad social.

c) **Sistémicas:**

- Aprendizaje autónomo.
- Adaptación a nuevas situaciones.
- Creatividad.
- Liderazgo.
- Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.
- Iniciativa y espíritu emprendedor.
- Motivación por la calidad.
- Sensibilidad hacia temas medioambientales.

- Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos.

2. **Preparar y controlar la disposición de equipos, herramental auxiliar y materias primas en la elaboración de productos gastronómicos:**

- Preparar las materias primas, alimentos y pre-elaborados necesarios de acuerdo al volumen de producción previsto.

3. **Conocimiento de técnicas de cocina:**

- Conoce bien las diferentes partes del ganado bovino, porcino y ovino para la realización de los diferentes cortes.
- Domina las técnicas básicas de elaboración gastronómicas, como hervir, saltear o escalfar.
- Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
- Diseña, planifica, organiza y supervisa la ejecución y el servicio de los alimentos.
- Posee fortalezas en el conocimiento de las técnicas culinarias.
- Elabora diferentes tipos de menús de alimentos y bebidas tomando como base las necesidades del establecimiento y sus clientes.
- Conoce los procedimientos de compras y almacenamiento



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<p>de materia prima e insumos. Está familiarizado con el área de servicio de mesas y banquetes, además de costeo de menús y precios de venta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige. • Conoce y domina las normas de protocolo y etiqueta en el servicio y sabe mantener un ambiente adecuado y cordial de trabajo y logra manifestarlo y demostrarlo con sus compañeros.
--	--

Clave:	Unidad de aprendizaje: CONTABILIDAD GASTRONÓMICA.	Eje de conocimiento: ECONÓMICA ADMINISTRATIVA.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>Instrumentales:</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>Capacidad de organización y planificación.</p> <p>Comunicación oral y escrita en lengua nativa.</p> <p>Capacidad de gestión de la información.</p> <p>Resolución de problemas.</p> <p>Toma de decisiones.</p> <p>Personales:</p>		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. <p>2. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



<p>Trabajo en equipo.</p> <p>Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar.</p> <p>Trabajo en un contexto internacional.</p> <p>Habilidades en las relaciones interpersonales.</p> <p>Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.</p> <p>Razonamiento crítico.</p> <p>Compromiso ético.</p> <p>Responsabilidad y solidaridad social.</p> <p>Sistémicas:</p> <p>Aprendizaje autónomo.</p> <p>Adaptación a nuevas situaciones.</p> <p>Creatividad.</p> <p>Liderazgo.</p> <p>Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.</p> <p>Iniciativa y espíritu emprendedor.</p> <p>Motivación por la calidad.</p> <p>Sensibilidad hacia temas medioambientales.</p>	<p>uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo. <p>3. Incorpora el uso de la informática a sus actividades cotidianas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizar la información como una herramienta de análisis.• Operar sistemas informativos propios de la actividad.• Supervisar las áreas operativas.• Elaborar informes técnicos. <p>4. Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:</p> <ul style="list-style-type: none">• Dirigir y administrar empresas y emprendimientos gastronómicos.• Elaborar estándares de calidad.• Elaborar planes de negocios.• Efectuar tareas administrativas, atención al público, ventas, reservas y cotizaciones.• Tener conocimiento de la gastronomía internacional, nacional y regional.• Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes. <p>5. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none">• Programar actividades gastronómicas y recreacionales.
--	--



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



	<ul style="list-style-type: none">• Evaluar alternativas de financiación.• Aplicar técnicas de negociación y contratación en materia de calidad, precios y cantidad en los servicios gastronómicos.• Utilizar la informática como una herramienta de análisis.• Operar sistemas informativos propios de la actividad.• Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos.• Supervisar las áreas operativas.• Elaborar informes técnicos. <p>6. Dirigir y Organizar el desarrollo de un evento de negocio, cultural y social programado:</p> <ul style="list-style-type: none">• Comercializar productos gastronómicos.• Describir el proceso de comercialización y mercadotecnia de productos gastronómicos.• Comercializar los productos gastronómicos aplicando la mercadotecnia.• Planear menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina.• Puede asumir el rol tanto de empleado como de propietario, con ética profesional y valores humanos.• Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes
--	---



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



u otros establecimientos con servicio de alimentos.

Clave:	Unidad de aprendizaje: GARDER MANGER.	Eje de conocimiento: ARTES CULINARIAS.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>a) Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de organización y planificación. • Comunicación oral y escrita en lengua nativa. • Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio. • Capacidad de gestión de la información. • Resolución de problemas. • Toma de decisiones. <p>b) Personales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar. • Trabajo en un contexto internacional. • Habilidades en las relaciones interpersonales. • Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad. • Compromiso ético. • Responsabilidad y solidaridad social. <p>c) Sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aprendizaje autónomo. • Adaptación a nuevas situaciones. • Creatividad. • Liderazgo. • Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres. 		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>2. Preparar y controlar la disposición de equipos, herramienta auxiliar y materias primas en la elaboración de productos gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ajustar las condiciones de funcionamiento de los equipos a utilizar para la elaboración de productos gastronómicos. • Preparar las materias primas, alimentos y pre-elaborados necesarios de acuerdo al volumen de producción previsto. <p>3. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar salsas bases, guarniciones, platos fríos y calientes de 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Iniciativa y espíritu emprendedor.
- Motivación por la calidad.
- Sensibilidad hacia temas medioambientales.

amplia gama.

- Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base carnes rojas, blancas, porcinos, pescados y mariscos.
- Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base a pastas.
- Elaborar piezas básicas de repostería, masas básicas y productos derivados.
- Efectuar el armado, decoración, emplatado y despacho de las ofertas gastronómicas.

4. Dominar técnicas de cocina.

- Conoce bien los procedimientos más fundamentales, como la forma de sostener un cuchillo correctamente y También sabe qué ollas y sartenes se utilizan con determinados alimentos y tipos de cocción.
- Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltear o escalfar.
- Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
- Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como la Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.

5. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.

- Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



	<p>procedimientos o técnicas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo. <p>6. Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:</p> <ul style="list-style-type: none">• Dirigir y administrar empresas y emprendimientos gastronómicos.• Elaborar estándares de calidad.• Tener conocimiento de la gastronomía internacional, nacional y regional.• Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes. <p>7. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none">• Programar actividades gastronómicas y recreacionales.• Evaluar alternativas de financiación.• Aplicar técnicas de negociación y contratación en materia de calidad, precios y cantidad en los servicios gastronómicos.• Utilizar la informática como una herramienta de análisis.• Operar sistemas informativos propios de la actividad.• Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos.• Supervisar las áreas operativas.• Elaborar informes técnicos.
--	---

Clave:	Unidad de aprendizaje: NUTRICIÓN I.	Eje de conocimiento: INGENIERÍA DE LOS	Créditos: 4.75
--------	---	--	--------------------------



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	ALIMENTOS.
Competencias genéricas.	Competencias del perfil de egreso.
<p>a) Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis y síntesis. • Capacidad de organización y planificación. • Comunicación oral y escrita en lengua nativa. • Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio. • Capacidad de gestión de la información. • Resolución de problemas. • Toma de decisiones. <p>b) Personales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar. • Trabajo en un contexto internacional. • Habilidades en las relaciones interpersonales. • Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad. • Razonamiento crítico. • Compromiso ético. • Responsabilidad y solidaridad social. <p>c) Sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aprendizaje autónomo. • Adaptación a nuevas situaciones. • Creatividad. • Liderazgo. • Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres. • Motivación por la calidad. 	<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>2. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar salsas bases, guarniciones, platos fríos y calientes de amplia gama. • Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base carnes rojas, blancas, porcinos, pescados y mariscos. • Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama. • Elaborar piezas básicas de repostería, masas básicas y productos derivados. • Efectuar el armado, decoración, emplatado y despacho de las ofertas gastronómicas. <p>3. Dominar técnicas de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoce bien los procedimientos más fundamentales, como la forma de sostener un cuchillo correctamente y



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Sensibilidad hacia temas medioambientales.

También sabe qué ollas y sartenes se utilizan con determinados alimentos y tipos de cocción.

- Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltear o escalfar.
- Elabora diferentes tipos de panes aplicando diversas técnicas de preparación de los bollos.
- Prepara diversos tipos de pasteles, postres y dulces de acuerdo a las técnicas de pastelería y repostería más importantes de las culturas sobresalientes, gastronómicamente hablando.
- Prepara las carnes de distintas maneras, como en estofado o a la parrilla.
- Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.
- Posee fortalezas en el conocimiento de las técnicas culinarias, así como de panadería y pastelería y las cocinas más representativas de los distintos países del mundo.
- Elabora diferentes tipos de menús de alimentos y bebidas tomando como base las necesidades del establecimiento y sus clientes.
- Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como La Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



	<p>inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.</p> <ul style="list-style-type: none">• Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales.• Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal. <p>4. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.• Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo. <p>5. Incorpora el uso de la informática a sus actividades cotidianas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizar la información como una herramienta de análisis.• Operar sistemas informativos propios de la actividad.• Supervisar las áreas operativas.• Elaborar informes técnicos. <p>6. Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:</p> <ul style="list-style-type: none">• Dirigir y administrar empresas y emprendimientos gastronómicos.
--	--



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



	<ul style="list-style-type: none">• Elaborar estándares de calidad.• Tener conocimiento de la gastronomía internacional, nacional y regional.• Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes. <p>7. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none">• Programar actividades gastronómicas y recreacionales.• Utilizar la informática como una herramienta de análisis.• Operar sistemas informativos propios de la actividad.• Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos. <p>8. Dirigir y Organizar el desarrollo de un evento de negocio, cultural y social programado:</p> <ul style="list-style-type: none">• Comercializar productos gastronómicos.• Describir el proceso de comercialización y mercadotecnia de productos gastronómicos.• Comercializar los productos gastronómicos aplicando la mercadotecnia.• Planear menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina.• Puede asumir el rol tanto de empleado como de propietario, con ética profesional y valores humanos.• Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción
--	--



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
--	---

Clave:	Unidad de aprendizaje: VALORES Y ÉTICA PROFESIONAL.	Eje de conocimiento: HUMANISTA.	Créditos: 4.75
Competencias genéricas.		Competencias del perfil de egreso.	
<p>a) Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis y síntesis. • Capacidad de organización y planificación. • Comunicación oral y escrita en lengua nativa. • Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio. • Capacidad de gestión de la información. • Resolución de problemas. • Toma de decisiones. <p>b) Personales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar. • Trabajo en un contexto internacional. • Habilidades en las relaciones interpersonales. • Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad. • Razonamiento crítico. • Compromiso ético. • Responsabilidad y solidaridad social. 		<p>1. Mantener y controlar el orden, la higiene, la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunica la reposición de materias primas, alimentos, medios de trabajo e insumos no alimentarios. • Manipula y acondiciona alimentos para su almacenaje. • Almacena en frío las materias primas y productos. • Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos. <p>2. Elaborar ofertas gastronómicas variadas conforme orden de producción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar salsas bases, guarniciones, platos fríos y calientes de amplia gama. • Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama en base carnes rojas, blancas, porcinos, pescados y mariscos. • Elaborar ofertas gastronómicas de amplia gama. • Elaborar piezas básicas de repostería, masas básicas y 	



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



<p>c) Sistémicas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje autónomo.• Adaptación a nuevas situaciones.• Creatividad.• Liderazgo.• Conocimiento y respeto de otras culturas y costumbres.• Motivación por la calidad.• Sensibilidad hacia temas medioambientales.	<p>productos derivados.</p> <ul style="list-style-type: none">• Efectuar el armado, decoración, emplatado y despacho de las ofertas gastronómicas. <p>3. Dominar técnicas de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none">• Conoce bien los procedimientos más fundamentales, como la forma de sostener un cuchillo correctamente y También sabe qué ollas y sartenes se utilizan con determinados alimentos y tipos de cocción.• Domina los métodos básicos de elaboración culinaria, como hervir, saltear o escalfar.• Elabora diferentes tipos de panes aplicando diversas técnicas de preparación de los bollos.• Prepara diversos tipos de pasteles, postres y dulces de acuerdo a las técnicas de pastelería y repostería más importantes de las culturas sobresalientes, gastronómicamente hablando.• Prepara las carnes de distintas maneras, como en estofado o a la parrilla.• Aplica las técnicas de seguridad e higiene en los alimentos de acuerdo a las normas nacionales oficiales de sanidad e higiene en las áreas de alimentos y bebidas.• Posee fortalezas en el conocimiento de las técnicas culinarias, así como de panadería y pastelería y las cocinas más representativas de los distintos países del
--	---



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



	<p>mundo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Elabora diferentes tipos de menús de alimentos y bebidas tomando como base las necesidades del establecimiento y sus clientes.• Implementar sistemas de seguridad e higiene tales como La Nom. 93, Distintivo H, HACCP, programas de inocuidad alimentaria, así como para guiar al personal para el cumplimiento de los objetivos de estos programas y de las normativas que las leyes del país exige.• Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales.• Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal. <p>4. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.• Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo. <p>5. Incorpora el uso de la informática a sus actividades cotidianas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizar la información como una herramienta de análisis.• Operar sistemas informativos propios de la actividad.
--	---



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Supervisar las áreas operativas.
 - Elaborar informes técnicos.
- 6. Administra y organiza empresas del ramo gastronómico:**
- Dirigir y administrar empresas y emprendimientos gastronómicos.
 - Elaborar estándares de calidad.
 - Tener conocimiento de la gastronomía internacional, nacional y regional.
 - Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes.
- 7. Participa en actividades de promoción y comercialización turística - gastronómica:**
- Programar actividades gastronómicas y recreacionales.
 - Utilizar la informática como una herramienta de análisis.
 - Operar sistemas informativos propios de la actividad.
 - Elaborar estudios de mercado estratégico para la promoción de productos gastronómicos.
- 8. Dirigir y Organizar el desarrollo de un evento de negocio, cultural y social programado:**
- Comercializar productos gastronómicos.
 - Describir el proceso de comercialización y mercadotecnia de productos gastronómicos.
 - Comercializar los productos gastronómicos aplicando la mercadotecnia.



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



	<ul style="list-style-type: none"> • Planear menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina. • Puede asumir el rol tanto de empleado como de propietario, con ética profesional y valores humanos. • Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
--	--

- Plan de estudios de otras universidades que imparten la licenciatura en gastronomía.

○ **Instituto Culinario de México:**

<p>1er. Semestre.</p> <p>Gastronomía</p> <p>Identificación de carnes</p> <p>Sanidad e higiene</p> <p>Ortografía y redacción</p> <p>Matemáticas</p> <p>Desarrollo humano I</p>	<p>6º. Semestre.</p> <p>Investigación de mercados</p> <p>Administración de proyectos</p> <p>Cocina española</p> <p>Derecho laboral</p> <p>Mukimono</p> <p>Confitería</p>
--	---



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Identificación de productos Transformación de alimentos Bases culinarias I Inglés I Francés I	Bases de enología Desarrollo humano VI Inglés VI Francés VI
2º. Semestre. Recorrido gastronómico Administración de empresas Contabilidad Panadería Computación I Desarrollo humano II Bases culinarias II Metodología de la investigación	7º Semestre. Desarrollo y capacitación Economía Promoción y publicidad Garde manger Desarrollo humano VII Equipos e instalaciones Cocina mexicana I Enología II



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Inglés II Francés II	Repostería avanzada Escultura en hielo Proyectos I Seminario de calidad II Preparación DELF y TOEIC
3er. Semestre. Conservación de alimentos Costos de alimentos y bebidas Computación II Desayunos y cafetería Administración de personal Desarrollo humano III Identificación de pescados, mariscos, Aves y animales de caza Bases de repostería	8º. Semestre. Cultura General Administración de ventas Planeación de menús Desarrollo humano VIII Investigación de operaciones Cocina oriental Cocina mexicana II Escultura en mantequilla Dependiente de comedor II



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Inglés III	Proyectos II
Francés III	Seminario de tesis I
4º. Semestre.	9º. Semestre.
Dependiente de comedor	Psicología industrial
Nutrición I	Relaciones públicas
Charcutería	Cocina alemana
Identificación de quesos	Cocina de humo
Repostería Intermedia	Desarrollo humano IX
Estadística	Cocina experimental
Desarrollo humano IV	Proyectos III
Cocina francesa	Banquetes
Inglés IV	Cocina árabe
Francés IV	Seminario de tesis II
Seminario de calidad I	Seminario de calidad III



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



5º. Semestre.

Cocina italiana

Mercadotecnia

Coctelería

Nutrición II

Cocina vegetariana

Patissêrie

Manejo y control de adquisiciones

Desarrollo humano V

Inglés V

Francés V



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



- Plan de estudios del Cordon Blue:

Módulo I: Ayudante de cocina.

Primer semestre:	Segundo semestre:
Bromatología.	Cocina básica.
Técnicas de comunicación	Introducción a la pastelería.
Bromatología.	Investigación tecnológica
Compras y almacén.	(Fundamentos de la investigación).
Francés técnico.	Matemáticas - Costos de A&B.
Historia de la gastronomía.	Nutrición humana.
Informática.	Tecnología de alimentos.
Introducción a la cocina.	
Mantenimiento y prevención de accidentes.	
Matemática.	
Técnicas de comunicación.	



Módulo II: Jefe de partida

Primer semestre:	Segundo semestre:
Dietética y nutrición.	Cocina peruana tradicional.
Fundamentos de administración.	Diseño y equipamiento.
Legislación e inserción laboral (Legislación aplicada).	Fundamentos de marketing.
Medio ambiente y desarrollo sostenido.	Gestión de calidad de alimentos.
Pastelería básica.	Sociedad y economía en la globalización.
Técnicas de cocina.	Técnicas de pastelería.
Toxicología de alimentos.	

Módulo III: Jefe de cocina

Primer semestre:	Segundo semestre:
------------------	-------------------



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



<p>Actividades.</p> <p>Cocina peruana regional.</p> <p>Investigación tecnológica (Laboratorio de investigación).</p> <p>Pastelería peruana.</p> <p>Pastelería avanzada.</p> <p>Técnicas de bar.</p> <p>Vitivinicultura y elaboración.</p> <p>Catering y banquetes.</p>	<p>Geografía y maridaje.</p> <p>Gestión empresarial (Organización y constitución de empresas).</p> <p>Investigación e innovación tecnológica (Laboratorio de investigación).</p> <p>Organización de eventos y congresos.</p> <p>Relaciones en el entorno de trabajo (Psicología organizacional, liderazgo y relaciones humanas).</p> <p>Supervisión y control de bares y bebidas.</p> <p>Técnicas de comedor.</p> <p>Cocina taller restaurante.</p>
---	---

- **Plan de estudios de la Universidad Autónoma del Estado de México:**



**INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



• ADMINISTRACIÓN	• METODOLOGÍA
<ul style="list-style-type: none"> - Proyectos de Inversión en Alimentos y Bebidas - Mercadotecnia Estratégica para Alimentos y Bebidas - Marco Legal para la Gastronomía - Introducción a la Mercadotecnia - Introducción a la Administración - Innovación de Empresas Gastronómicas - Costos y Presupuestos en Alimentos y Bebidas - Contabilidad Básica - Administración de Empresas Gastronómicas 	<ul style="list-style-type: none"> - Taller de Investigación - Estadística aplicada a la Gastronomía
• PRODUCCIÓN A y B	• PATRIMONIO
<ul style="list-style-type: none"> - Cocina Mexicana Tradicional - Taller Repostería Básica - Coctelería - Taller de Cocina Mediterránea - Cocina Oriental - Cocina Latinoamericana - Repostería Avanzada - Técnicas Básicas de Cocina - Materia Prima Vegetal - Cocina del Mar - Cocina Francesa 	<ul style="list-style-type: none"> - Historia de la Gastronomía - Geografía Gastronómica - Patrimonio Gastronómico Virreinal



INSTITUTO CAMPECHANO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



• TECNOLOGÍA	• SERVICIO
- Tópicos en Gastrotecnología - Sanidad e Higiene en Alimentos y Bebidas - Equipo e Instalaciones en Alimentos y Bebidas - Ecología en Gastronomía - Desarrollo y Diseño de Productos - Conservación y Mantenimiento de los Alimentos - Composición Fisicoquímica de los Alimentos - Quesos	- Curso – Taller Producción de Alimentos y Bebidas - Informática Aplicada en el Servicio de Alimentos y Bebidas - Desarrollo Humano - Taller de Animación y Ambientación
• TURISMO	
- Tendencias de la Gastronomía y su Impacto en el Turismo.	