



ASIGNATURA	APORTACIÓN DEL PERFIL	TIPO DE ASIGNATURA	CRÉDITOS
Bases Del Campo Gastronómico	Permite generar competencias de análisis del campo gastronómico y generar propuestas de solución a sus problemáticas a través de Perspectivas multidisciplinaria.	Obligatoria	5
Estadística Aplicada	Proveer al estudiante las diferentes herramientas estadísticas para la recolección, análisis e interpretación de datos, para la solución de problemas en organizaciones gastronómicas.	Obligatoria	5
Ingeniería De Menús	Proporciona al estudiante elementos para la solución de problemas en negocios, innovación en atención a problemáticas del campo gastronómico desde una perspectiva multidisciplinaria.	Obligatoria	5
Análisis Del Campo Gastronómico	Introduce al estudiante a la complejidad del campo gastronómico, desde una perspectiva integral, al retomar aspectos históricos, socioculturales, económicos, políticos, culinarios y de la salud, con la finalidad de comprender el panorama de las organizaciones Gastronómicas y sus problemáticas en el marco global actual.	Obligatoria	5
Seminario De Trabajo Terminal I	Introduce al estudiante al diseño de proyectos de intervención que atienda las necesidades del sector gastronómico, a través del desarrollo de habilidades para identificar problemáticas mediante un análisis crítico de la evidencia científica existente.	Obligatoria	5
Seminario De Trabajo Terminal II	Dirige al estudiante a la aplicación de estrategias de intervención para proyectos gastronómicos que conlleven a la disminución de necesidades del sector público, privado o social.	Obligatoria	5
Seminario De Trabajo Terminal III	Guiar al estudiante en la interpretación y en el análisis de resultados y discusión de información cualitativa y cuantitativa para la solución de problemas en organizaciones gastronómicas.	Obligatoria	5
Sostenibilidad y Seguridad Alimentaria	Introduce al estudiante a las ciencias de la sostenibilidad, para desarrollar un sentido crítico y multidisciplinario, atendiendo Problemáticas y oportunidades en los sistemas alimentarios que se analicen.	Obligatoria	5
Alimentos Funcionales	Analizar los aspectos fundamentales y conceptos básicos de los alimentos funcionales y sus propiedades, para identificar los ingredientes, compuestos bioactivos y su efecto en el organismo.	Optativa	5
Análisis Físicoquímicos De Los Alimentos	La asignatura contribuye a la formación crítica y objetiva del alumno, permitirá evaluar la aplicación de técnicas más avanzadas en el análisis, elaboración y uso de herramientas en el área de alimentos y Bebidas.	Optativa	5
Análisis Sensorial De Alimentos	El estudiante desarrollará las competencias que le permitan implementar, diseñar, analizar e interpretar las propiedades de los alimentos por medio de las principales metodologías del Análisis Sensorial.	Optativa	5



Composición Química De Los Alimentos	Describir las propiedades químicas y funcionales de los alimentos mediante el análisis de las propiedades de sus componentes principales, para establecer la relación entre las características y el comportamiento de los alimentos y su composición para resolver los problemas que se afrontan en la conservación, procesamiento, envasado, transporte y almacenamiento de los productos alimenticios.	Optativa	5
Desarrollo, Alimentación Y Sociedad	El estudiante identificará cómo inciden ciertos elementos políticos, económicos y socioculturales en los procesos y fenómenos alimentarios de su entorno, a nivel global, regional y local para comprender las problemáticas o los retos a los que se enfrenta en su ejercicio profesional.	Optativa	5
Dirección De Mercadotecnia En Negocios De Alimentos Y Bebidas	La asignatura permite al estudiante la construcción de competencias en el análisis interno y externo de la empresa para el desarrollo de estrategias que permitan la integración de propuestas gastronómicas acorde a las condiciones de la demanda, la oferta y con ello cumplir los objetivos empresariales de rentabilidad y crecimiento.	Optativa	5
Gastronomía Nutricional	Aplicación de las propiedades de los alimentos y técnicas culinarias en la preparación, innovación y desarrollo de productos saludables.	Optativa	5
Gastronomía Terapéutica	Aplicación de los alimentos como coadyuvantes para la prevención y tratamiento de enfermedades.	Optativa	5
Gestión Estratégica De Empresas De Alimentos Y Bebidas.	Proporciona al estudiante elementos para la elaboración de planes de negocio, la toma de decisiones y ejecución de la administración estratégica en una organización basada en la gestión estratégica de negocios de alimentos y bebida.	Optativa	5
Indicadores Estratégicos En La Alta Gerencia De Alimentos Y Bebidas	Proporciona al estudiante elementos para la toma de decisiones en una organización basados en el control a través de indicadores para la mejora de las organizaciones, tanto en el desarrollo de productos como en la prestación de servicios.	Optativa	5
Innovación Y Desarrollo De Productos Alimenticios	La asignatura permite al estudiante la construcción de competencias en el análisis del mercado y capacidades de la empresa para el desarrollo de nuevas propuestas de oferta de alimentación y servicios de alimentación saludable. Con ello el estudiante contribuirá al desarrollo positivo de la sociedad.	Optativa	5
Inocuidad E Higiene Alimentaria	Estar a la vanguardia en la legislación, normas y las buenas prácticas de manufactura en la elaboración y procesamiento de alimentos para garantizar su inocuidad.	Optativa	5