



## MAPA CURRICULAR LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

### Tronco común

- Redacción y elaboración de informes académicos
- Probabilidad y Estadística
- Liderazgo Emprendedor en el deporte
- Emprendedurismo y creación de empresas deportivas
- Proyectos de actividades Físico-deportivas (PYMES en el deporte)
- Seminario de Tesis

### Ciencias aplicadas

- Historia de la gastronomía
- Fundamentos de nutrición
- Seguridad e higiene en la preparación de alimentos y bebidas

### Operación de empresas

- Bromatología de los alimentos
- Marketing Gastronómico
- Administración de Cocinas y restaurantes
- Contabilidad Financiera
- Costos y presupuestos
- Dependiente de comedor
- Planeación y desarrollo de menús.
- Derecho laboral
- Derecho empresarial
- Administración turística

### Preparación de alimentos y bebidas

- Bases Culinarias
- Cocina Mexicana
- Cocina Sudamericana
- Coctelería y Mixología
- Cocina Italiana
- Conservación de alimentos
- Vitivinicultura y Enología
- Cuisine Française
- Cocina Española



- Cocina fit
- Cocina Oriental
- Charcutería
- Panadería
- Pescados y Mariscos
- Repostería básica
- Repostería Avanzada
- Carnes y aves de caza
- Mukimono
- Escultura en hielo y mantequilla
- Dietoterapia y Nutrición

#### **Innovaciones y tecnología en alimentos**

- Diseño e imagen de productos gastronómicos
- Molecular Cuisine

#### **Idiomas**

- Francés I, II y III.

Universidad del  
Fútbol y Ciencias  
del Deporte