

## Formato de entrega de contenido para comunicación de Nuevos Productos / Transferencias

Información del producto	
<b>Nombre del producto:</b>	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
<b>Línea de Negocio a la que corresponde:</b>	Licenciatura no escolarizada
<b>Catálogo Banner</b>	NIVEL: XO Calendario: Cuatrimestral Delivery: En línea/Virtual Vertical: Hospitalidad, Gastronomía y Turismo
<b>Duración del Programa:</b>	12 ciclos
<b>Modalidad:</b>	En línea
<b>Campus UVM y ciclo en que se abrirá el programa</b>	C3 2024 San Rafael
<p><b>¿A qué necesidades de mercado obedece el lanzamiento de este programa?</b></p> <p><b>¿Hacen falta en México profesionistas o especialistas en este ramo?</b></p> <p><i>Integrar cifra, estudio o datos duros que avale la información que se menciona</i></p>	<p>A la atención de las demandas y los requerimientos de la industria restaurantera que se ubica dentro de los Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas, de acuerdo con el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN) México (2018), que es el marco único, consistente y actualizado para la recopilación, el análisis y la presentación de estadísticas de tipo económico, que refleja la estructura de la economía mexicana.</p> <p style="text-align: center;">Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte</p> <p>11 Agricultura, cría y explotación de animales, aprovechamiento forestal, pesca y caza</p> <p>21 Minería</p> <p>22 Generación, transmisión, distribución y comercialización de energía eléctrica, suministro de agua y de gas natural por ductos al consumidor final</p> <p>23 Construcción</p>

- 31-33 Industrias manufactureras
- 43 Comercio al por mayor
- 46 Comercio al por menor
- 48-49 Transportes, correos y almacenamiento
- 51 Información en medios masivos
- 52 Servicios financieros y de seguros
- 53 Servicios inmobiliarios y de alquiler de bienes muebles e intangibles
- 54 Servicios profesionales, científicos y técnicos
- 55 Corporativos
- 56 Servicios de apoyo a los negocios y manejo de residuos, y servicios de remediación
- 61 Servicios educativos
- 62 Servicios de salud y de asistencia social
- 71 Servicios de esparcimiento culturales y deportivos, y otros servicios recreativos
- 72 Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas**
- 81 Otros servicios excepto actividades gubernamentales
- 93 Actividades legislativas, gubernamentales, de impartición de justicia y de organismos internacionales y extraterritoriales

Fuente: Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte 2018.

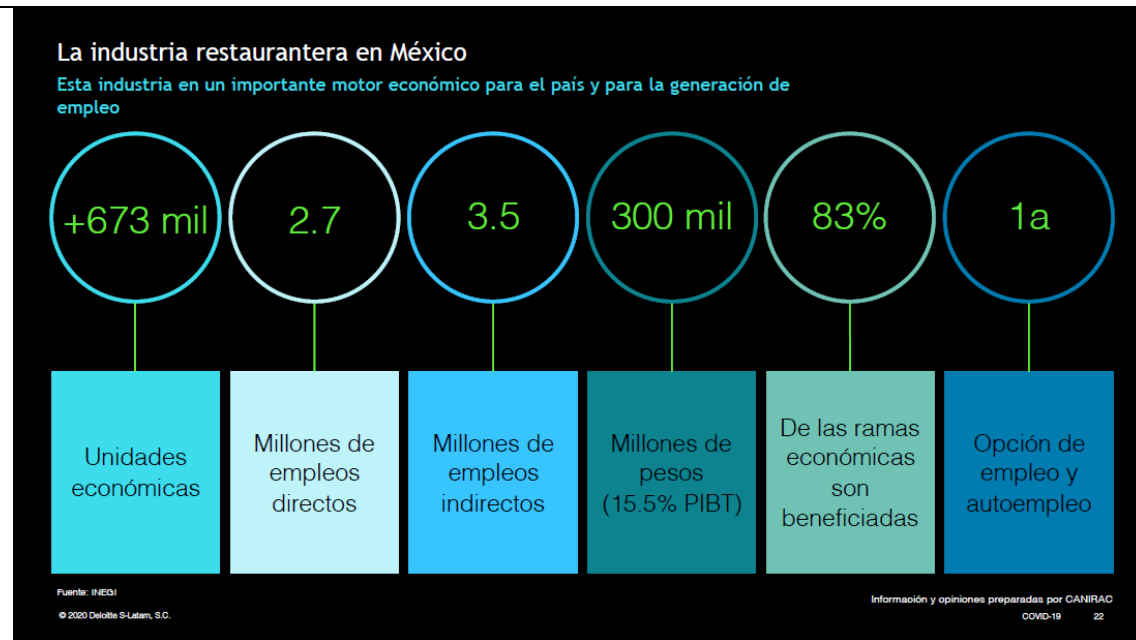
La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), organización empresarial, de carácter nacional, que representa, integra, educa, promueve y defiende los intereses de la industria restaurantera mediante la interlocución con el Gobierno y demás sectores, desarrolla un estudio, *Todo sobre la mesa. Dimensiones de la industria restaurantera: cifras de la industria restaurantera para maximizar su potencial económico (2014)*, referente a la composición del sector con base en el Censo Económico 2014 del INEGI. El estudio refiere que el Sector 72, *Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas*, contempla 568,866 unidades económicas, de las cuales el 97%, que corresponde a 544, 937 unidades, pertenecen al subsector de *servicios de preparación de alimentos y bebidas* (CANIRAC, 2014). Haciendo una distinción entre las ramas de preparación de alimentos por encargo (7223) y Centros nocturnos, bares, cantinas y similares (7224); 515, 059 establecimientos se dedican exclusivamente a la preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas (CANIRAC, 2014).

## Unidades económicas en la industria restaurantera



Fuente: CANIRAC. *Todo sobre la mesa. Dimensiones de la industria restaurantera.*

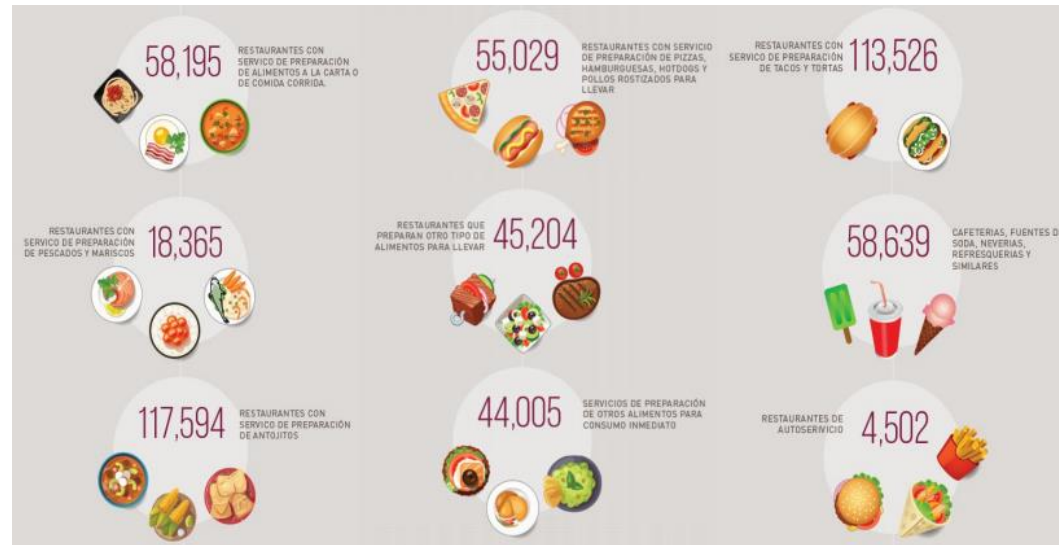
El número de unidades económicas para el 2020 de acuerdo con Deloitte (2020) se incrementó hasta 673,314 establecimientos, en contraste con la cifra de 515,059 unidades que se reportó en 2014.



Fuente: Deloitte. Restaurarte ante el COVID-19. Riesgos e implicaciones potenciales para la industria de restaurantes

La distribución sobre los tipos de establecimientos que conforman esta cifra se muestra en la siguiente imagen, que corresponde al estudio de la CANIRAC (2014). En ella podemos observar la oferta de alimentos y bebidas y la clasificación que se realiza de las unidades económicas considerando este indicador.

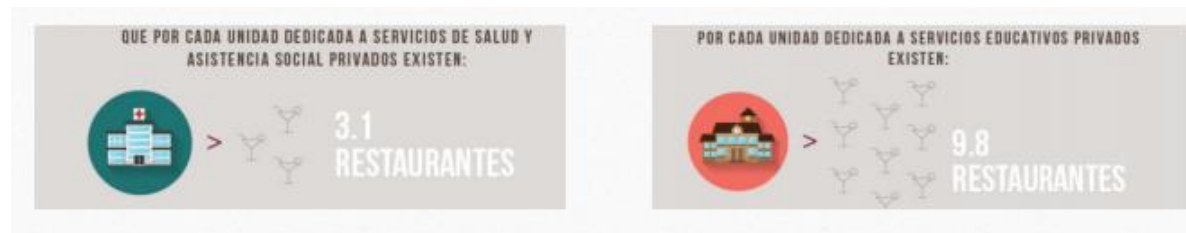
## Clasificación de establecimientos de la industria restaurantera



Fuente: CANIRAC. *Todo sobre la mesa. Dimensiones de la industria restaurantera.*

La representatividad de unidades económicas de la industria restaurantera es de 3.1 restaurantes por cada unidad de servicios de Salud y asistencia social privados y de 9.8 restaurantes, por cada unidad dedicada a servicios educativos privados (CANIRAC, 2014).

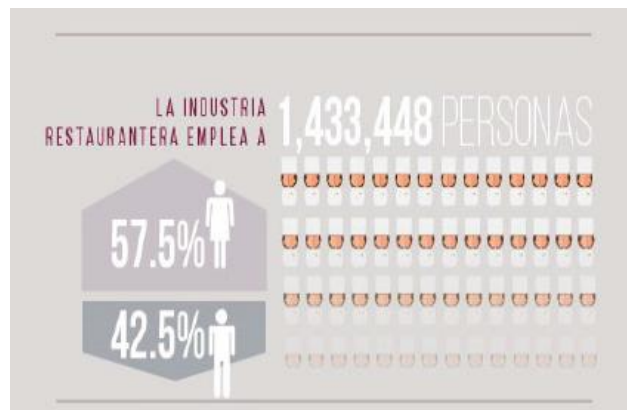
## Representatividad de la Industria Restaurantera



Fuente: CANIRAC. *Todo sobre la mesa. Dimensiones de la industria restaurantera.*

El estudio también refiere que las 5 entidades que concentran el 40% de los establecimientos dedicados al servicio de preparación de alimentos y bebidas son: Estado de México (11.24%), Ciudad de México (9.94%), Jalisco (7.51%), Veracruz (6.70%) y Puebla (5.35%).

## Ocupación en la Industria Restaurantera



Fuente: CANIRAC. *Todo sobre la mesa. Dimensiones de la industria restaurantera.*

	<p>La ocupación en la Industria Restaurantera es uno más de los indicadores que da cuenta de la relevancia del sector para la economía del país. En 2014 la CANIRAC refirió que la industria empleaba 1,433,448 personas 57.5% mujeres y 42.5% hombre. La cifra actual es de 2,732,389 personas ocupadas (Deloitte, 2020), un crecimiento significativo en el transcurso de seis años.</p>
<p><b>¿Crecerá en el futuro el campo de acción y niveles de empleabilidad del programa?</b></p> <p><i>Integrar cifra, estudio o datos duros que avale la información que se menciona</i></p>	<p>El impacto producido en la industria restaurantera por la pandemia de COVID-19 ha suscitado una serie de cambios en los espacios, así como en las concepciones del servicio y los procesos en torno a los mismos. La principal repercusión en la industria se relaciona con el enfoque híbrido en el servicio completo de los restaurantes, que coloca el énfasis de la experiencia fuera del comedor tradicional. Y éste se evidencia en los cambios temporales de diseño, que van desde las mesas socialmente distanciadas y las estaciones de desinfección de manos estratégicamente ubicadas, hasta las innovaciones duraderas que podrían cambiar la forma en que se construyen y diseñan los espacios de servicio completo en el futuro (Pittman, 2020). En las innovaciones a futuro se sostiene la propuesta de valor que hará realmente competitivo al restaurante de servicio completo, Howland Blackiston, director de la agencia de consultoría, diseño y branding de servicios de alimentos King-Casey, señala: "La gente siempre busca buena comida, servicio de calidad, buen valor, conveniencia y, especialmente ahora, sensibilidad por la salud y la seguridad. La experiencia gastronómica ahora debe incluir una mayor sensibilidad a los deseos de estos clientes " (Pittman, 2020).</p>
<p><b>¿Cuál es el modelo educativo y la orientación de este programa en UVM?</b></p> <p><b>¿Cómo estructuraron el programa de estudios?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programa optimizado de 48 asignaturas curriculares y 5 asignaturas no curriculares de idiomas</li> <li>• Enfoque por competencias profesionales</li> <li>• Duración de 4 años con opción intensiva de 3 años</li> <li>• Modalidad en línea: se privilegia el aprendizaje autogestivo con el acompañamiento de un tutor en forma permanente con las materias en línea</li> <li>• Currículo integrado en 3 áreas: Profesional, Básica, Disciplinar</li> <li>• Alineado al Examen General de Egreso de la licenciatura en México denominado EGEL del Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior CENEVAL, como indicador de calidad educativa. En 2018 fueron reconocidos 189 programas de UVM por el Padrón de Alto Rendimiento Académico del CENEVAL y el periodo de junio 2017 a junio 2019 fueron reconocidos 205 programas por el Padrón de Alto Rendimiento</li> <li>• Implementación de simuladores con aprendizajes adaptativos para el estudiante en el área de Gastronomía</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El plan de estudios posee un currículo flexible con una baja seriación formal en asignaturas</li> <li>• Titulación sin tesis</li> <li>• Incluye asignaturas que propician el dominio de herramientas digitales, producción de contenidos, trabajo en redes socio-digitales y atención a la organización y entorno social</li> <li>• Enfoque a la utilización de recursos de comunicación digitales en la esfera local, nacional o global</li> <li>• Incluye la asignatura Estrategias de Aprendizaje y Habilidades Digitales que brinda herramientas al estudiante para gestionar su tiempo de estudio en entornos virtuales de aprendizaje, impactando en su vida académica y profesional</li> <li>• Se integran las asignaturas de Taller de Fortalecimiento al Egreso I y II, que robustece las competencias adquiridas en el transcurso del plan de estudios, enfocado para que el estudiante pueda presentar con éxito el examen de egreso de su carrera (EGEL**)</li> </ul> <p>**EGEL (Examen de egreso aplicado por el Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior CENEVAL)</p>
<p><b>¿Por qué elegir UVM y no otra universidad para estudiar el programa? (énfasis en determinadas áreas, certificaciones, dobles títulos, contenidos internacionales, etc.)</b></p> <p><b>Y diferenciadores/ Fortalezas del producto</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En el plan de estudios se cursará en forma cuatrimestral en 4 años con opción intensiva de 3 años para completar las 48 curriculares asignaturas en los 12 ciclos previstos.</li> <li>• El plan de estudios presenta 3 áreas curriculares: Área Profesional cuyas asignaturas desarrollan las competencias genéricas y transversales a otros planes de estudio; Área Básica cuyas asignaturas desarrollan competencias básicas de un área general de conocimientos y el Área Disciplinar cuyas asignaturas desarrollan competencias específicas del plan de estudios. Las 3 áreas se combinan en forma gradual en cada ciclo para que permitan en un andamiaje ir desarrollando los niveles básicos, intermedios y avanzados de las competencias del perfil de egreso del plan de estudio.</li> <li>• Fomentando en los alumnos la planeación, organización, control, gestión de proyectos, trabajo en equipo, pensamiento estratégico y analítico, liderazgo, motivación, trabajo autogestivo, solución de problemas, entre otras habilidades que le permiten al profesional cubrir con las demandas laborales del sector.</li> <li>• 6 asignaturas diseñadas en un entorno 100% en línea diseñadas en colaboración con un equipo de expertos multidisciplinarios, promotores de estrategias de aprendizaje basado en proyectos que integran innovadoras metodologías de trabajo (design thinking, CANVAS, lean, internet de las cosas, etc.) con el fin de promover en el estudiante un carácter proactivo y perfilarlo como un agente de cambio disruptivo que transforma los problemas en oportunidades. Las experiencias de aprendizaje situado impulsan un ambiente colaborativo y de autoconocimiento, rompiendo los límites del status quo para crear nuevos caminos hacia un futuro mejor en el entorno laboral, personal y social. En este nuevo escenario el estudiante resuelve de manera innovadora e impacta de manera</li> </ul>



	<p>positiva, más allá de la sociedad en que vive, convirtiéndose en líder, lo que le genera ventajas competitivas en el mundo laboral</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 asignaturas del área de Idiomas, alineadas de manera consecutiva para fortalecer las 4 competencias obligatorias en el aprendizaje de un idioma: leer, escribir, escuchar y hablar</li> <li>• Acceso a contenidos y herramientas de vanguardia en el sector de Tecnologías de información aplicadas a la educación</li> <li>• Se utiliza el Learning Management System (LMS) denominado Blackboard, aplicación accesible a todo usuario que facilita experiencias de enseñanza, aprendizaje, creación de comunidades y uso compartido de conocimientos en línea</li> </ul>				
<b>Antecedentes académicos de ingreso</b>	Bachillerato o equivalente				
<b>Productos UVM Relacionados por similitudes con el perfil de ingreso o interés del prospecto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciatura en Gastronomía</li> <li>• Licenciatura en Administración Turística y Hotelera</li> <li>• Licenciatura en Relaciones Internacionales</li> </ul>				
<b>¿Con qué universidades compite UVM en este programa?</b>	<b>Nombre de la Universidad /Institución</b>	IEU Universidad	Gastronómica Internacional	Universidad Latinoamérica (ULA)	Universidad Superior de Gastronomía
	<b>Régimen de universidad</b>	Privada	Privada	Privada	Privada
	<b>Nombre del programa</b>	Licenciatura en Gastronomía	Diplomados en Gastronomía	Licenciatura en Gastronomía y Gestión Restaurantera	Licenciatura en Gastronomía
	<b>Duración y modalidad</b>	2 años 10 meses Bimestral Mixta	Duración variable No escolarizado	3 años 9 cuatrimestres Escolarizada	4 años 8 semestres Escolarizada
	<b>Diferenciadores</b>	Profesionaliza tus conocimientos de gastronomía en un programa flexible que se adapta a tus necesidades y vive una experiencia de aprendizaje	Consultar página web	La Licenciatura en Gastronomía y Gestión Restaurantera de la Universidad Latinoamericana te permite aprender los secretos de Chefs mexicanos	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Prácticas de 1,700 horas frente al Restaurante Escuela Nido, en la Industria de A&amp;B y Gastroexperiencias</li> </ul>

		<p>única que combina los beneficios de la educación en línea con la práctica presencial en aulas, laboratorios y cocinas. En esta modalidad podrás diseñar tu propia forma de estudio, tomando clases 100% en línea impartidas por docentes expertos en una plataforma especializada de vanguardia, con la opción de complementar tu aprendizaje asistiendo a clases prácticas en tu campus IEU.</p> <p>Beneficios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acceso a una plataforma digital</li> <li>• Office 365 sin costo</li> <li>• Almacenamiento ilimitado en la nube</li> <li>• Más de 10 mil recursos electrónicos de estudio</li> <li>•</li> </ul>		<p>e internacionales de enorme prestigio, dominar las expresiones artísticas de la gastronomía y tener una perspectiva global del arte culinario: ingredientes, sabores, culturas, logística y servicio.</p> <p>La Universidad Latinoamericana te vincula con la práctica al poder participar y conocer la operación y administración de un restaurante en un escenario real dentro de las instalaciones de la Universidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuatro especialidades de cocinas del mundo que se cursan durante el último semestre</li> </ul>
	Página web	<a href="https://ieu.edu.mx/oferta-academica/licenciaturas/gastronomia/">https://ieu.edu.mx/oferta-academica/licenciaturas/gastronomia/</a>	<a href="https://gastronomicainternacional.com/">https://gastronomicainternacional.com/</a>	<a href="https://www.ula.edu.mx/oferta-academica/licenciatura-gastronomia-y-gestion-restaurantera">https://www.ula.edu.mx/oferta-academica/licenciatura-gastronomia-y-gestion-restaurantera</a>	<a href="https://sg.edu.mx/plan-de-estudios/">https://sg.edu.mx/plan-de-estudios/</a>
	Ubicación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puebla</li> <li>• Villahermosa</li> <li>• Veracruz</li> </ul>	Revisar página web	Revisar página web	Revisar página web
<b>Mapa curricular:</b>	<b>Ver anexo: Malla Curricular del programa</b>				

<b>Perfil de egreso:</b>	<p>El egresado en la Licenciatura en Gastronomía será competente para:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica las técnicas culinarias y métodos de cocción de vegetales, carnes, aves, pescados y mariscos en la preparación de alimentos, con estricto apego en la normatividad establecida para el cuidado de la calidad y la manipulación higiénica de los productos</li><li>• Aplica las técnicas de la cocina dulce, las bases de la panadería y la repostería en la elaboración de diferentes masas para la preparación de panadería dulce y productos de la pastelería clásica, como cremas, mousses y merengues, así como el trabajo con azúcar y chocolate que son referente para el desarrollo de propuestas de pastelería moderna</li><li>• Prepara los platillos tradicionales de cada región del país al aplicar los métodos de cocción y conservación de la cocina mexicana utilizando los productos locales en la elaboración de los mismos, con apego en las costumbres y la cultura a fin de promover el patrimonio gastronómico nacional</li><li>• Prepara los principales platillos de la cocina europea, asiática y latinoamericana al aplicar las técnicas y los métodos de cocción con apego en las costumbres y la cultura de cada una de estas cocinas que constituyen el patrimonio gastronómico internacional</li><li>• Maneja la preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, así como los procesos administrativos vinculados con la estandarización de recetas, la requisición e inventario de insumos para la adecuada operación y gestión del servicio de bebidas en un restaurante con apego a la normatividad</li><li>• Propone el concepto del menú del restaurante considerando los aspectos básicos y las variables derivadas de los procesos de estandarización de recetas, requisiciones e inventarios de insumos para el control de costos y la fijación de precios en la operación del restaurante, a fin de analizar la utilidad neta de un negocio de alimentos y bebidas</li><li>• Desarrollo de nuevos productos gastronómicos con sustento en las bases de la tecnología alimentaria y análisis del comportamiento y la composición físico-química de los alimentos</li><li>• Dirige la operación del restaurante, los procesos de control, compra y almacenamiento de insumos, así como de la organización del personal con base en los fundamentos de la administración y los estándares de calidad</li><li>• Establecer el proceso y las etapas del método científico en un protocolo de investigación para la resolución de un problema de investigación en función de las necesidades del contexto social y la realidad actual de forma colaborativa</li><li>• Integrar las competencias interculturales necesarias al desempeñarse en un entorno global, para el reconocimiento y mejora de sus áreas de oportunidad en los ámbitos personal y profesional de forma ética y responsable</li></ul>
--------------------------	--

<b>Descripción del tipo de imagen que debe representar al producto, para uso en materiales de venta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cómo se visualiza el prospecto ejerciendo la carrera: con uniforme completo blanco (filipina) dentro de una cocina montando un platillo</li> </ul>
<b>Datos de contacto del Vocero Institucional para lanzamiento del programa:</b> Vicerrector Académico de la Vertical o líder de opinión de la industrial a la que pertenece el programa:	Dr. Armando Cortés Ordóñez Director académico Rectoría en línea Tel: 55 9138-5000 ext. 34474 Cel: 55 4640 1247 Marcación Corta: 8135 armando.corteso@uvmnet.edu
<b>Información del Prospectos:</b>	
<b>¿A qué clase de prospecto va dirigido este programa?</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perfil psicográfico /intereses</li> <li>• Para Licenciaturas Ejecutivas o Posgrado: Agregar ¿Dónde suele estar trabajando actualmente el prospecto?</li> <li>• Para LX: ¿Por qué necesita obtener un título universitario?</li> <li>• Para: PC Por qué necesita acceder a un nivel superior de especialización?</li> </ul>	Información demográfica: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hombres y mujeres, adultos trabajadores provenientes de preparatorias públicas y privadas</li> <li>• Viene directamente de la preparatoria</li> </ul> *Favor de complementar con datos de Mercadotecnia o el área comercial
<b>Requisitos de ingreso al programa:</b>	El interesado en cursar la Licenciatura en Gastronomía Internacional deberá contar con los siguientes conocimientos, habilidades y aptitudes:  Conocimientos

- Básicos sobre historia y cultura

#### Habilidades

- Capacidad de aprendizaje autogestivo
- Estudio independiente
- Comunicación efectiva en forma oral y escrita
- Pensamiento estratégico
- Habilidad para trabajar bajo presión
- Capacidad de síntesis
- Pensamiento crítico
- Liderazgo

#### Aptitudes

- Entusiasta ante el aprendizaje
- Comprometido con su proceso formativo
- Disponibilidad para el trabajo en equipos multidisciplinarios
- Socialmente responsable
- Actitud de servicio
- Visión empresarial
- Actitud ética, enfocada al bien común
- Disponibilidad para formarse utilizando medios digitales

### Anexo 1: Malla Curricular del programa a 4 años

1er ciclo	2er ciclo	3er ciclo	4to ciclo	5to ciclo	6to ciclo	7mo ciclo	8vo ciclo	9no ciclo	10mo ciclo	11vo ciclo	12vo ciclo
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE Y HABILIDADES DIGITALES	EMPATÍA PARA RESOLVER	SOLUCIONAR PARA CAMBIAR	TRANSFORMAR PARA IMPACTAR	DISEÑAR PARA COMPARTIR	INTEGRAR PARA MASIFICAR	RESOLVER PARA ESCALAR	SERVICIO DE BEBIDAS Y COCTELERÍA	ESTÁNDARES DE CALIDAD GASTRONÓMICOS	DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	SUSTENTABILIDAD EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	TALLER DE FORTALECIMIENTO O AL EGRESO II
ADMINISTRACIÓN CONTEMPORÁNEA	MERCADOTECNIA EXPERIENCIAL	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PATRIMONIO GASTRONÓMICO NACIONAL	CULTURA INTERNACIONAL DEL TRABAJO	BASES METODOLÓGICAS DE LA INVESTIGACIÓN	INGENIERÍA Y DISEÑO DE MENÚ	CONTROL Y COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COCINA MEXICANA I	COCINA MEXICANA II	GESTIÓN DE BARES	TALLER DE TENDENCIAS DISCIPLINARIAS
MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS	NUTRICIÓN	MANEJO Y COCCIÓN DE VEGETALES	MANEJO Y COCCIÓN DE CARNES Y AVES	MANEJO Y COCCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS	PLAN DE NEGOCIOS	REPOSTERÍA I	REPOSTERÍA II	REPOSTERÍA III	RELACIONES PÚBLICAS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	TALLER DE FORTALECIMIENTO AL EGRESO I	TECNOLOGÍA Y DESARROLLO DE ALIMENTOS
TÉCNICAS CULINRIAS I	TÉCNICAS CULINRIAS II	BASES DE LA PANADERÍA	SEMINARIO DE ACTUALIZACIÓN EN NEGOCIOS	SEMINARIO DE ACTUALIZACIÓN EN INNOVACIÓN	SEMINARIO DE ACTUALIZACIÓN EN EMPRENDIMIENTO SOCIAL	PANADERÍA ESPECIALIZADA	COCINA INTERNACIONAL I	COCINA INTERNACIONAL II	COCINA INTERNACIONAL III	GESTIÓN DE RESTAURANTES	OPERACIÓN DE RESTAURANTE

1er ciclo	2er ciclo	3er ciclo	4to ciclo	5to ciclo	6to ciclo	7mo ciclo	8vo ciclo	9no ciclo	10mo ciclo	11vo ciclo	12vo ciclo
INGLÉS GENERAL I	INGLÉS GENERAL II	INGLÉS GENERAL III	INGLÉS GENERAL IV	INGLÉS GENERAL V							

### Ejes curriculares:

	AP: ÁREA PROFESIONAL
	AB: ÁREA BÁSICA
	AD: ÁREA DISCIPLINAR
	I: ÁREA IDIOMA
	ASIGNATURAS CON CERTIFICACIÓN LABORAL
	ÁREA SEGUNDO IDIOMA NO CURRICULAR

Horas con docente	952
Horas independientes	5096
Horas totales	6048
Créditos	377.76

## Anexo 2: Malla Curricular del programa a 3 años

1er ciclo	2er ciclo	3er ciclo	4to ciclo	5to ciclo	6to ciclo	7mo ciclo	8vo ciclo	9no ciclo
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE Y HABILIDADES DIGITALES	EMPATÍA PARA RESOLVER	SOLUCIONAR PARA CAMBIAR	TRANSFORMAR PARA IMPACTAR	DISEÑAR PARA COMPARTIR	INTEGRAR PARA MASIFICAR	RESOLVER PARA ESCALAR	ESTÁNDARES DE CALIDAD GASTRONÓMICOS	TALLER DE FORTALECIMIENTO AL EGRESO II
ADMINISTRACIÓN CONTEMPORÁNEA	MERCADOTECNIA EXPERIENCIAL	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CULTURA INTERNACIONAL DEL TRABAJO	BASES METODOLÓGICAS DE LA INVESTIGACIÓN	COCINA MEXICANA I	COCINA MEXICANA II	RELACIONES PÚBLICAS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	TALLER DE TENDENCIAS DISCIPLINARIAS
MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS	MANEJO Y COCCIÓN DE VEGETALES	MANEJO Y COCCIÓN DE CARNES Y AVES	PLAN DE NEGOCIOS	COCINA INTERNACIONAL I	COCINA INTERNACIONAL II	COCINA INTERNACIONAL III	GESTIÓN DE BARES	DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
TÉCNICAS CULINRIAS I	TÉCNICAS CULINRIAS II	MANEJO Y COCCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS	BASES DE LA PANADERÍA	PANADERÍA ESPECIALIZADA	INGENIERÍA Y DISEÑO DE MENÚ	SERVICIO DE BEBIDAS Y COCTELERÍA	TALLER DE FORTALECIMIENTO AL EGRESO I	SUSTENTABILIDAD EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
NUTRICIÓN	PATRIMONIO GASTRONÓMICO NACIONAL	SEMINARIO DE ACTUALIZACIÓN EN NEGOCIOS	SEMINARIO DE ACTUALIZACIÓN EN INNOVACIÓN	SEMINARIO DE ACTUALIZACIÓN EN EMPRENDIMIENTO SOCIAL	REPOSTERÍA I	REPOSTERÍA II	REPOSTERÍA III	TECNOLOGÍA Y DESARROLLO DE ALIMENTOS
						CONTROL Y COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	GESTIÓN DE RESTAURANTES	OPERACIÓN DE RESTAURANTE

1er ciclo	2er ciclo	3er ciclo	4to ciclo	5to ciclo	6to ciclo	7mo ciclo	8vo ciclo	9no ciclo
INGLÉS GENERAL I	INGLÉS GENERAL II	INGLÉS GENERAL III	INGLÉS GENERAL IV	INGLÉS GENERAL V				

Ejes curriculares:

	AP: ÁREA PROFESIONAL
	AB: ÁREA BÁSICA
	AD: ÁREA DISCIPLINAR
	I: ÁREA IDIOMA
	ASIGNATURAS CON CERTIFICACIÓN LABORAL
	ÁREA SEGUNDO IDIOMA NO CURRICULAR

Horas con docente	952
Horas independientes	5096
Horas totales	6048
Créditos	377.76

Plan:	Flexible
Leyendas obligatorias:	Consultar con secretaría técnica las cuestiones legales
Certificados internacionales:	Consultar con vertical y/o área internacional