



LIC. EN GASTRONOMÍA

Facultad de Filosofía - UAQ.
Campus Aeropuerto.

COMIDA CUYA HISTORIA COMO ZCO (MICHAEL POLLAN) EN CASA SIRVO EL TIPO DE C



TRADICIÓN E INNOVACIÓN



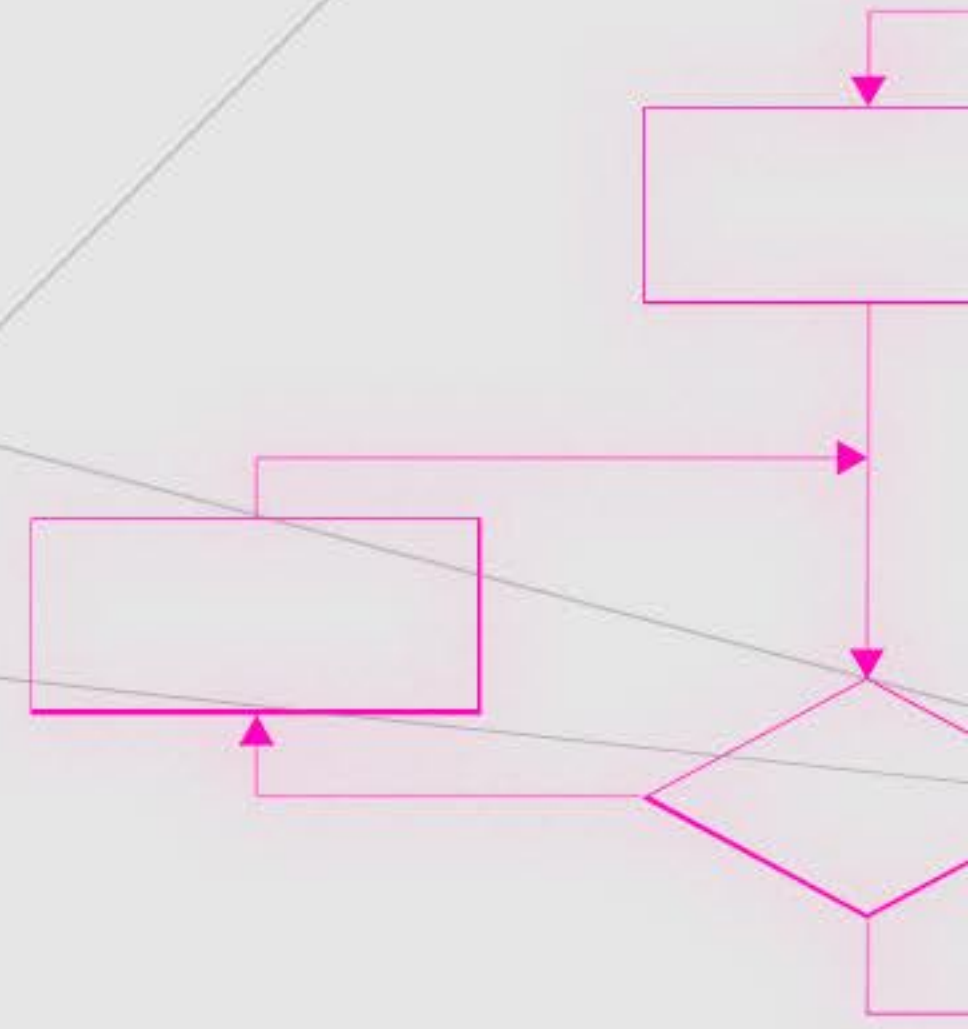
Formar profesionales con un enfoque inter y multidisciplinario, una visión innovadora, sustentable y de alto nivel en la gastronomía, desarrollando herramientas, técnicas, habilidades y destrezas en diferentes especialidades culinarias, con énfasis en la tradición culinaria mexicana, así como en el diseño y la gestión de proyectos propios en el ámbito gastronómico. Analíticos y críticos capaces de aplicar sus conocimientos en humanidades, ciencia y tecnología, con un alto sentido de ética y responsabilidad, a través del desarrollo de propuestas innovadoras, así como proponer alternativas para impulsar organizaciones gastronómicas con creatividad, basados en los valores humanistas para el beneficio de la transmisión, preservación y difusión de la cultura gastronómica mexicana.

Su enfoque humanístico es la razón principal para formar parte de la oferta educativa de la Facultad de Filosofía. El programa de la Licenciatura en Gastronomía, se caracteriza por su actividad dentro de la interdisciplinariedad, con el fin de aplicar e innovar conocimientos a través de los cuales se puedan resolver problemas sociales en torno a la alimentación, que repercuten sobre la salud, la cultura, el medio ambiente y la economía

El o la profesionalista en gastronomía podrá integrarse en campo hotelero y restaurantero desde la cocina o la administración; en áreas de producción e investigación gastronómica de alimentos y bebidas y comedores industriales, cocinas públicas, banquetes privados, alimentación hospitalaria o muestras gastronómicas.

También podrá fungir desde la asesoría y consultoría de proyectos operativos y de estudio multidisciplinario sobre cocinas y turismo cultural. De igual manera, integrarse en la docencia e investigación académica enfocada en temas de gastronomía y turismo.

La licenciatura se rige con el Modelo Educativo Universitario, por lo tanto, cuenta con ejes culturales, deportivos y de idiomas de manera transversal y curricular.



ÉTICA Y TÉCNICA



Perfil de ingreso:

Conocimientos:

- Bases de álgebra.
- Química general y orgánica.
- Biología.
- Geografía.
- Historia universal y de México.
- Gramaticales y ortográficos.

Habilidades:

- Capacidad de observación.
- Comprensión de la información.
- Comprensión lectora.
- Expresión oral y escrita.
- Aprendizaje autónomo.
- Trabajo en equipo.
- Trabajo bajo presión.
- Habilidad manual.
- Orden y organización.
- Creatividad.
- Manejo básico de Tecnologías de Información y Comunicación (TIC's).

Actitudes:

- Entusiasmo y vocación por la gastronomía.
- Gusto por servir a otros.
- Compromiso.
- Iniciativa.
- Disposición para aprender idiomas.
- Capacidad para integrarse al trabajo en equipo.
- Buenas prácticas de higiene.

Valores:

- Responsabilidad.
- Éticos.
- Respeto.
- Honestidad.
- Tolerancia

Contacto:

- Email: lic.gastronomia@uaq.mx
- Tel.: 442 192 1200 Ext. 65217.
- Ubicación: Campus Aeropuerto (Carr. a Chichimequillas S/N, Ejido Bolaños, 76140 Santiago de Querétaro, Qro., México)
- Web: filosofia.uaq.mx

Información gral.:

- Duración: 4 años y medio (9 semestres).
- Ingreso: Anual.
- Campus: Aeropuerto.

Perfil de egreso:

El profesionista de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Filosofía de la Universidad Autónoma de Querétaro es capaz de gestionar organizaciones gastronómicas desde un enfoque interdisciplinar, humanista y de responsabilidad social, que responda a las necesidades actuales en aspectos sociales, ambientales, culturales y de salud referentes a la alimentación para preservar y difundir la cultura gastronómica global y el patrimonio culinario mexicano.

Conocimientos:

- Técnicas culinarias.
- Patrimonio gastronómico.
- Características de las cocinas regionales de México.
- Historia y antropología de la alimentación.
- Gestión de negocios gastronómicos.
- Principios de una alimentación saludable.
- Normas de calidad e inocuidad alimentaria.
- Transformación fisicoquímica de los alimentos.
- Maridaje de alimentos y bebidas.
- Básicos de enología.
- Fundamentos de metodología de la investigación.
- Intermedios de inglés y básicos de francés para la industria gastronómica.

Habilidades:

- Ejecución de técnicas culinarias básicas y mexicanas.
- Creatividad gastronómica.
- Aplicación de buenas prácticas de higiene en manipulación de alimentos.
- Gestión y operación de modelos de negocio de servicios alimentarios.
- Prácticas sostenibles en cocina.
- Producción de alimentos de calidad.
- Desarrollo de menús saludables y sostenibles.
- Investigación gastronómica.
- Manejo básico de inglés y francés para la industria del servicio gastronómico.
- Liderazgo y trabajo en equipo en cocinas.

Actitudes:

- Compromiso con la difusión y la divulgación de la gastronomía mexicana.
- Preservación de las costumbres y tradiciones, técnicas e ingredientes de la cocina tradicional mexicana.
- Capacidad de adaptación y solución de situaciones operativas y administrativas.
- Capacidad en la toma de decisiones.
- Preferencia por el consumo local y de pequeños productores.
- Compromiso con la calidad e higiene en el servicio de alimentos.
- Disposición de servicio y motivación para el trabajo en equipo.

Valores:

- Disciplina laboral.
- Responsabilidad ética y profesional en el ámbito gastronómico.
- Respeto a la diversidad cultural y gastronómica.
- Compromiso con la responsabilidad social y ambiental.
- Equidad de género en el ámbito de servicio de alimentos y bebidas.



PROGRAMA

EJES

- Formación interdisciplinaria - AYS
- Formación interdisciplinaria - GNC
- Formación interdisciplinaria - PG
- Formación profesionalizante
- Formación especializada
- Formación integral

1ER SEMESTRE

- Manejo higiénico de alimentos
- Contabilidad administrativa
- Introducción a la gastronomía
- Técnicas culinarias I
- Bases de la panadería
- Bases de la cocina mexicana
- Taller de comunicación oral y escrita
- Inglés para la industria de servicio gastronómico I

2DO SEMESTRE

- Análisis sensorial de alimentos
- Administración y control de costos de A&B
- Técnicas culinarias II
- Servicio y atención a comensales
- Bases de repostería
- Taller de habilidades socioemocionales
- Inglés para la industria de servicio gastronómico II

3ER SEMESTRE

- Química de alimentos
- Gestión de empresas de A&B
- Patrimonio gastronómico de las culturas
- Cocina internacional I
- Cocina mestiza
- Panadería internacional
- Taller cultural deportivo I
- Inglés para la industria de servicio gastronómico III

4TO SEMESTRE

- Nutriología
- Marketing y emprendimiento gastronómico
- Antropología de la alimentación
- Cocina internacional II
- Panadería y repostería mexicana
- Pastelería internacional
- Taller cultural deportivo II
- Inglés para la industria de servicio gastronómico IV

5TO SEMESTRE

- Procesamiento de alimentos
- Planeación estratégica
- Enfoques interdisciplinarios de las cocinas regionales de México
- Cocinas regionales del centro y occidente de México
- Confitería y chocolatería
- Optativa I
- Ética profesional
- Francés I
- Práctica profesional de servicio

6TO SEMESTRE

- Enología I
- Patrimonio gastronómico mexicano
- Cocinas regionales del norte de México
- Repostería creativa y de vanguardia
- Optativa II
- Metodología de la investigación
- Francés II
- Prácticas profesionales de restauración comercial

7MO SEMESTRE

- Enología II
- Rutas turísticas y gastronómicas
- Cocinas regionales del sur-sureste de México
- Cocina maridaje
- Optativa III
- Gestión y planeación de la oferta gastronómica
- Práctica profesional de área electiva

8VO SEMESTRE

- Dietoterapia y cocina
- Innovación y desarrollo gastronómico
- Optativa IV
- Seminario de titulación
- Servicio social

9NO SEMESTRE

- Estadías