



DIRECCIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La carrera de **Dirección de Negocios Gastronómicos** es un programa único y de vanguardia que forma a profesionales en la industria tanto en el aspecto **culinario** y **tecnológico**, como en el empresarial, **fomentando la Innovación, el Emprendimiento y habilidades de liderazgo** a través de tres ejes fundamentales:

- Artes Culinarias.
- Tecnología de alimentos.
- Emprendimiento y Dirección de Negocios



UNIVERSIDAD
Panamericana

admisionesupgdl.com





DIRECCIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

PERFIL DE INGRESO

- ✓ Gusto por el arte culinario.
- ✓ Interés en el desarrollo e innovación de los alimentos.
- ✓ Habilidades de emprendimiento.
- ✓ Creatividad e inquietud por la investigación.
- ✓ Facilidad para los idiomas.

PERFIL DE EGRESO

El egresado (a) de la Licenciatura en Dirección de Negocios Gastronómicos, contará con los conocimientos, habilidades y actitudes que le permitan:

- ✓ Desarrollar proyectos de investigación para la creación de nuevos productos y técnicas gastronómicas con una solidez teórica, metodológica y profesional sustentables, que influyan en la industria de alimentos.
- ✓ Emplear la capacidad adquirida para dirigir su propio negocio y poder ofrecer eficientes servicios en la industria de alimentos, hotelera, restaurantera e incursionar en otras áreas de oportunidad.
- ✓ Tendrá capacidad de desempeñarse como Chef en toda la clasificación de restaurantes, incluso los de tipo industrial.
- ✓ Conocerá las tendencias tecnológicas en el proceso de elaboración de alimentos, así como los ingredientes y aditivos utilizados en éstos, con el fin de ofrecer al cliente un producto innovador y de calidad.
- ✓ Estará capacitado para asumir puestos de responsabilidad en empresas turísticas, en las ramas de administración y operación.
- ✓ Contará con el dominio de los idiomas inglés y francés.
- ✓ Conocerá los procesos y reacciones químicas que se dan cuando se manipulan alimentos en una cocina o laboratorio, para que a partir de este conocimiento fisicoquímico sea capaz de mejorar y promover nuevos alimentos.
- ✓ Contará con una sólida ética profesional, que le permita analizar y resolver situaciones acordes a los lineamientos reclamados por las personas y la sociedad, aplicando con responsabilidad los conocimientos adquiridos.

CAMPO LABORAL

Como licenciado en Dirección de Negocios Gastronómicos el egresado podrá desarrollarse profesionalmente en:

- ✓ Puestos administrativos, comercialización, mercadotecnia y de operación en empresas de alimentos.
- ✓ Emplear la capacidad adquirida para dirigir su propio negocio como “emprendedor”.
- ✓ Empresas del sector de transformación de alimentos.
- ✓ Empresas restauranteras y de banquetes.
- ✓ Consultor independiente.

PLAN DE ESTUDIOS (RUTA IDEAL)

PRIMER SEMESTRE

1

- Introducción a la Nutrición 4
- Química de Alimentos 8
- Administración de Negocios Gastronómicos 4
- Procesos Culinarios I 8
- Repostería 8
- Historia de la Alimentación 4
- Historia de la Cultura 6

SEGUNDO SEMESTRE

2

- Propiedades de los Alimentos 8
- Microbiología e Inocuidad Alimentaria 6
- Probabilidad y Estadística Alimentaria 6
- Contabilidad 4
- Procesos Culinarios II 8
- Repostería Avanzada 8
- Gastronomía Europea I 8
- Persona y Sociedad 6

TERCER SEMESTRE

3

- Conservación de los Alimentos 8
- Sistemas de Gestión de Calidad 6
- Operación de Bares y Restaurantes 4
- Costos 4
- Investigación de Mercados 4
- Vitivinicultura 4
- Chocolatería y Confitería 6
- Ética 6

CUARTO SEMESTRE

4

- Tecnología de Fermentaciones 6
- Tecnología de Panificación 6
- Análisis Sensorial 6
- Servicio de Salón y Atención al Cliente 4
- Mixología 4
- Cata y Maridaje 4
- Gastronomía Europea II 8
- Antropología Teológica 4
- Estancia Profesional I 8

QUINTO SEMESTRE

5

- Ingeniería de Procesos Alimentarios 6
- Salud y Alimentación 6
- Sustentabilidad Alimentaria 4
- Marketing Gastronómico 6
- Finanzas 6
- Dirección del Capital Humano 4
- Gastronomía Mexicana 8
- Antropología Teológica II 4

SEXTO SEMESTRE

6

- Tecnología de Carnes y Pescados 6
- Tecnología de Lácteos 6
- Organización y Gestión de Eventos 6
- Proyectos de Inversión 6
- Auditoría en la Gestión Empresarial 6
- Cocina Mexicana Contemporánea 6
- Gastronomía Oriental 6
- Filosofía Social 6
- Hombre y Mundo Contemporáneo 6

SÉPTIMO SEMESTRE

7

- Estancia Profesional II 26

OCTAVO SEMESTRE

8

- Arquitectura Gastronómica 6
- Desarrollo e Innovación de Alimentos 6
- Gestión de Proyectos de Innovación 4
- Seminario de Dirección 6
- Seminario Emprendedor 6
- Creatividad e Innovación Gastronómica 10
- Ética Profesional 6

UNIVERSIDAD

Panamericana

Licenciatura en
Dirección de
Negocios Gastronómicos

Escuela de Hospitalidad
y Servicios

Campus Guadalajara

Programa de Licenciatura con reconocimiento de validez oficial de estudios (RVOE) de la Secretaría de Educación Pública (SEP) número 20211414, 24/11/2020 modalidad escolarizada.
Programa impartido en Universidad Panamericana campus Guadalajara. Dirección: Álvaro del Portillo #49. Colonia Ciudad Granja. Zapopan, Jalisco. CP: 45010.



UNIVERSIDAD
Panamericana



admisionesupgdl.com

Campus Guadalajara

Álvaro del Portillo #49. Colonia
Ciudad Granja. Zapopan, Jalisco. CP: 45010

Contacto

admisionesgdl@up.edu.mx



Descarga la
App para iOS



Descarga la
App para Android