



DNG

LICENCIATURA EN DIRECCIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La Licenciatura en **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®





LICENCIATURA EN 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.

PLANES DE ESTUDIO (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 Confeitería 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 4
 - 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

