LICENCIATURA EN

DIRECCIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

Escuela de Hospitalidad **ESDAI** Campus México

Es un **programa único y de vanguardia que forma 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

admisiones.up.edu.mx

LICENCIATURA EN

DIRECCIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

Escuela de Hospitalidad **ESDAI** Campus México

admisiones.up.edu.mx

PERFIL DE INGRESO

Los aspirantes de la licenciatura en Dirección de Negocios Gastronómicos cuentan con:

- 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 solidez teórica, metodológica y profesional sustentables, que impacten en la industria de alimentos.
- Emprender su propio negocio dentro de la industria alimentaria.
- Ser la cabeza de los servicios de alimentación en diversos tipos de establecimientos.
- Conocer las tendencias tecnológicas, procesos, ingredientes, aditivos y reacciones químicas involucradas en la transformación de alimentos, con el fin de ofrecer al cliente un producto innovador y de calidad.
- Analizar y resolver situaciones acordes a los lineamientos reclamados por las personas y la sociedad, aplicando con responsabilidad los conocimientos adquiridos, bajo altos estándares éticos profesionales.

CAMPO LABORAL

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

- Su propio negocio como emprendedor.
- Empresas del sector de transformación de alimentos.
- Empresas restauranteras y de banquetes.
- Consultor independiente.

UNIVERSIDAD Panamericana Campus CDMX

PLAN DE ESTUDIOS (RUTA IDEAL)

PRIMER SEMESTRE

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

SEGUNDO SEMESTRE

- Microbiología e Inocuidad Alimentaria 6
- Propiedades de los Alimentos 8
- Probabilidad y Estadística Alimentaria 6
- Procesos Culinarios II 8
- Repostería Avanzada 8
- Contabilidad 4
- Antropología Filosófica 6

TERCER SEMESTRE

- Conservación de los Alimentos 8
- Tecnología de Panificación 6
- Gastronomía Europea I 8
- Vitivinicultura 4
- Costos 4
- Operación de Bares y Restaurantes 4
- Marketing Gastronómico 6
- Ética 6
- Gastronomía Europea II 8

CUARTO SEMESTRE

- Ingeniería de Procesos Alimentarios 6
- Salud y Alimentación 6
- Chocolatería y Confitería 6
- Cata y Maridaje 4
- Mixología 4
- Investigación de Mercados 4
- Servicio de Salón y Atención al Cliente 4
- Finanzas 6
- Introducción al Cristianismo 6

QUINTO SEMESTRE

- Análisis Sensorial 6
- Sistemas de Gestión de Calidad 6
- Sustentabilidad Alimentaria 4
- Tecnología de Fermentaciones 6
- Gastronomía Mexicana 8
- Auditoría en la Gestión Empresarial 6
- Gestión de Proyectos de Innovación 4
- Antropología Teológica 3
- Estancia Profesional I 8

SEXTO SEMESTRE

- Tecnología de Lácteos 6
- Tecnología de Carnes y Pescados 6
- Cocina Mexicana Contemporánea 6
- Gastronomía Oriental 6 6
- Organización y Gestión de Eventos 6
- Dirección del Capital Humano 4
- Temas Selectos de la Cultura Contemporánea 6
- Filosofía Social y Política 6

SÉPTIMO SEMESTRE

- Estancia Profesional II 26

OCTAVO SEMESTRE

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

UNIVERSIDAD Panamericana
Dirección de Negocios Gastronómicos
Campus CDMX

Licenciatura en Dirección de Negocios Gastronómicos (modalidad escolarizada). Aut. DGAIR/DIPES/DI/13391/2023. Institución registrada en el Grupo 3 del Programa de Mejora Institucional.

admisiones.up.edu.mx

UNIVERSIDAD
Panamericana

admisiones.up.edu.mx

Campus México
Augusto Rodin No. 498,
Insurgentes Mixcoac,
03920, Ciudad de México

Ciudad Panamericana
Autopista La Venta Chamapa,
Ex Ejido de San Cristóbal Texcalucan,
Huixquilucan, Edo. de México

Contacto
Omar González Flores
ogflores@up.edu.mx
55 354 979 49

Descarga la
App para IOS

Descarga la
App para Android