



# 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**
- **Negocios Gastronómicos**

# DIRECCIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

## PERFIL DE INGRESO

La Licenciatura en Dirección de Negocios Gastronómicos es para ti, si cuentas con las siguientes características:

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

## PERFIL DE EGRESO

Un egresado de la Licenciatura en Dirección de Negocios Gastronómicos de la Universidad Panamericana es capaz de:

- Desarrollar proyectos de investigación para la creación y mejora de productos alimenticios y técnicas gastronómicas
- Trabajar mediante una solidez teórica, metodológica y profesional sustentable, que le permita influir en la industria de alimentos
- Emplear la capacidad adquirida para dirigir su propio negocio y ofrecer servicios eficientes en la industria de alimentos y bebidas
- Asumir puestos de responsabilidad en empresas de alimentos, en las ramas de administración y operación
- Encontrar soluciones innovadoras en el desarrollo, producción, manejo, almacenamiento, procesamiento, comercialización y marketing de alimentos
- Implementar las nuevas tendencias de consumo para el desarrollo de productos alimenticios

## CAMPO LABORAL

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

- Empresas del sector de transformación de alimentos
- Empresas banqueteras
- Hoteles
- Restaurantes
- Asesor independiente

# PLAN DE ESTUDIOS

## (RUTA IDEAL)

### PRIMER SEMESTRE

- 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

- 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\* 8
- Persona y Sociedad 6

### TERCER SEMESTRE

- 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

- 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
- Estancia Profesional I\* 8
- Antropología Teológica I 4

### QUINTO SEMESTRE

- 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

- 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
- Filosofía Social 6
- Gastronomía Oriental\* 6
- Hombre y Mundo Contemporáneo 6

### SÉPTIMO SEMESTRE

- Estancia Profesional II 26

### OCTAVO SEMESTRE

- 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

### \*VERANO INTERNACIONAL

- Gastronomía Europea I 8
- Estancia Profesional I 8
- Gastronomía Oriental 6

### \*\* INVIERNO INTERNACIONAL

- Gastronomía Europea II 8
- Creatividad e Innovación Gastronómica 10

Programa de Licenciatura con reconocimiento de validez oficial de estudios (RVOE) de la Secretaría de Educación Pública (SEP) número 20101199, con fecha 7 de Diciembre de 2010, modalidad escolarizada. Programa impartido en Universidad Panamericana campus Aguascalientes. Dirección: José María Escrivá de Balaguer No. 101 CP 20296, Fracc. Villas Bonaterra, Aguascalientes, México.



Link de  
Registro a Examen



Link a  
Página Web

UNIVERSIDAD  
**Pana  
mer  
cana**

Escuela de  
Dirección de  
Negocios  
Alimentarios



UNIVERSIDAD  
**Panamericana**

☎ 449 910 6209 ext. 7113  
📷 admisionesupags