

# Gastronomía y Negocios



Universidad  
**La Salle**<sup>®</sup>  
Bajío

## ¿QUÉ HACE UN LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS?

Es el profesional con bases administrativas, contables y legales que le ayudarán a la **toma de decisiones para desarrollarse en puestos gerenciales en todo tipo de establecimientos, servicios o instituciones alimentarias**, contando además con habilidades culinarias para la creación de diversos platillos mediante una visión creativa, humanística e innovadora en el ámbito gastronómico y empresarial.

## ¿CUÁL ES EL CAMPO DE TRABAJO DE UN LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS?

Al estudiar esta licenciatura podrás **DIRIGIR O EMPRENDER EMPRESAS DEL ÁREA GASTRONÓMICA** como: restaurantes, hoteles, cafeterías, bares, banqueteras, comedores empresariales, comedores industriales, comedores escolares, organizadoras de eventos o empresas productoras de alimentos, entre otros. Incluso puedes desempeñarte como consultor gastronómico, fotógrafo y estilista de alimentos, barista, mixólogo, sommelier o emprendedor de productos y servicios gastronómicos.

# ¿POR QUÉ ESTUDIAR GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS EN LA UNIVERSIDAD LA SALLE BAJÍO?

- Es un programa único en la región que **combina la gastronomía con la administración de negocios de alimentos y bebidas**, a fin de formar profesionales capaces de dirigir y emprender negocios gastronómicos.
- **Nuestro plan de estudios** tiene como fortaleza la formación en técnicas culinarias profesionales, repostería, cocina mexicana, mixología y vitivinicultura, además de proporcionar los conocimientos de las cocinas internacionales.
- **Para fortalecer la formación profesional** se llevan a cabo en diversos momentos prácticas profesionales con instituciones y empresas de prestigio, tenemos convenios con una gran variedad de empresas gastronómicas nacionales e internacionales para realizarlas.

- **Contamos con una Unidad de Prácticas de Gastronomía**, que consta de dos laboratorios de alimentos con 9 y 13 estaciones respectivamente, laboratorio de panificación y repostería con capacidad para nueve estaciones de trabajo, aula demostrativa con equipo de vanguardia, área de recepción de insumos y almacenes de producto seco y refrigerado, tres salones de usos múltiples y una cocina de apoyo para servicio de coffee breaks, salón comedor con terraza, que cuenta con capacidad para 230 comensales, para las prácticas de servicio, barman y sommelier.
- **Dentro de nuestra planta docente** se encuentran chefs instructores especializados en diversas áreas de la gastronomía.
- **Podrás viajar a destinos gastronómicos**, visitar empresas del sector, además de tener la oportunidad de llevar a cabo un intercambio nacional o internacional, eligiendo entre diversas Universidades con las cuales tenemos convenios.

## ¿QUÉ MATERIAS SE CURSAN EN LA CARRERA?

### PRIMER SEMESTRE

Introducción a la Cultura Gastronómica  
Identificación de Productos  
Técnicas Culinarias Base  
Panadería  
Manejo Higiénico  
Matemáticas aplicadas a la Gastronomía  
Comunicación  
Contexto Mundial y Nacional  
Optativa de Lengua Extranjera I

### SEGUNDO SEMESTRE

Técnicas de Cocina Mexicana  
Historia de la Cocina Mexicana  
Identificación de Carnes, Aves, Pescados y Mariscos  
Técnicas Culinarias Intermedias  
Química en Alimentos  
Nutrición  
Compras y Manejo de Almacén  
Ciudadanía y Responsabilidad Social  
Optativa de Lengua Extranjera II

### TERCER SEMESTRE

Cocina Mexicana  
Geografía Gastronómica  
Cocina Americana  
Bases de Repostería  
Servicio de Alimentos y Bebidas  
Cadena de Suministros  
Antropología Filosófica  
Práctica Profesional de Inducción  
Optativa de Lengua Extranjera III

Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios conforme al acuerdo No. 20232520 con fecha 27 de septiembre de 2023, Clave 2022 ante la Secretaría de Educación Pública. Programa registrado ante la Dirección General de Profesiones

## CUARTO SEMESTRE

Enología  
Cocina Europea I  
Pastelería y Postres al Plato  
Planeación y Organización de Eventos  
Administración de Operaciones  
Modelos de Negocios Gastronómicos  
El Humanismo  
Práctica Profesional de Técnica Culinaria  
Optativa de Lengua Extranjera IV

## QUINTO SEMESTRE

Vitivinicultura  
Cocina Europea II  
Dulcería y Confeitería Mexicana  
Distribución y Diseño de Áreas Operativas  
Gestión y Operación Restaurantera  
Planeación Estratégica  
Costos de Alimentos y Bebidas  
Ética  
Práctica Profesional Operativa



## SEXTO SEMESTRE

Turismo Gastronómico Sustentable  
Fermentados y Destilados Mexicanos  
Cocina Asiática  
Chocolatería y Alta Repostería  
Gestión del Talento Humano  
Mercadotecnia de Servicios  
Proceso Creativo de Productos Gastronómicos  
Religión, Cultura y Trascendencia  
Práctica Profesional de Gestión

## SÉPTIMO SEMESTRE

Cocina Mexicana Contemporánea  
Ecogastronomía  
Mixología  
Comportamiento y Desarrollo Organizacional  
Comercialización de Productos y Servicios Gastronómicos  
Desarrollo Emprendedor  
Elaboración de Proyectos de Investigación  
El Mundo desde la Perspectiva Cristiana  
Práctica Profesional de Especialización

## OCTAVO SEMESTRE

Tendencias Gastronómicas  
Estilismo y Fotografía Gastronómica  
Operación de Banquetes y Catering  
Sistemas de Calidad  
Fuentes de Financiamiento  
Entorno Legal de Establecimientos Gastronómicos  
Taller de Investigación  
Emprendimiento Profesional  
La Comunidad Cristiana en la Postmodernidad

\*Estos planes de estudio pueden ser modificados de acuerdo al ajuste curricular de la propia Universidad.

# ¿QUÉ HABILIDADES, ACTITUDES Y VALORES DEBES POSEER COMO ASPIRANTE A ESTA CARRERA?

## HABILIDADES:

Observación, análisis, comunicación oral y escrita, resolución de problemas, trabajo en equipo y creatividad.

## ACTITUDES Y VALORES:

Orden, disciplina, compañerismo, honestidad, servicio, compromiso.



Sigue el código QR para visitar  
nuestro canal de youtube  
y ver el video del programa.

## CENTROS DE APOYO

- Centro de Cómputo con más de 600 equipos a disposición de nuestros estudiantes.
- Centro de Idiomas que imparte los idiomas de inglés, francés e italiano.
- Biblioteca con más de 110 mil volúmenes de consulta especializada y de esparcimiento.
- Clínicas, Talleres y Laboratorios para el desarrollo de tus prácticas. Contamos con equipamiento y recursos audiovisuales en nuestras aulas,
- necesarios para que tomes clases de manera interactiva.
- Todas las áreas comunes al aire libre cuentan con red inalámbrica de internet.

**DURACIÓN DE LA CARRERA:** Ocho semestres

## HORARIOS Y TURNOS EN LOS QUE SE OFRECE:

1º a 4º semestre de 14:00 a 21:00 h  
5º a 8º semestre de 7:00 a 14:00 h

**CAMPUS EN LOS QUE SE IMPARTE:** Campestre

## CAMPUS CAMPESTRE

### FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

Av. Universidad 602, Col. Lomas del Campestre, León, Gto. México  
Tel. (477) 710 85 00, ext. 2750

c\_turismo@lasallebajio.edu.mx • admisiones@lasallebajio.edu.mx

WhatsApp Admisiones: 477 4067343

¿Te gustaría conocer las instalaciones del Campus y despejar dudas?  
Visítanos en nuestra página [lasallebajio.edu.mx](http://lasallebajio.edu.mx) y solicita tu Visita La Salle

