

# Negocios Gastronómicos



## ¿QUÉ HACE

### UN LICENCIADO EN NEGOCIOS GASTRÓNOMICOS?

Es un líder preparado de manera integral en los ámbitos alimenticio, de servicio, empresarial y humanístico. Su formación le permite emprender proyectos innovadores y aportar valor agregado en empresas, industrias, establecimientos e instituciones del sector alimentario, aplicando siempre técnicas de vanguardia.

Se trata de un profesionalista visionario, con sólidas bases administrativas, contables y legales que fortalecen su capacidad para la toma de decisiones estratégicas. Gracias a ello, está preparado para desempeñarse en puestos gerenciales y de liderazgo, dirigir equipos en diversos entornos gastronómicos.

Además, cuenta con habilidades culinarias creativas que le permiten diseñar y elaborar platillos únicos, integrando una visión humanística e innovadora. Todo esto lo convierte en un profesional capaz de transformar la experiencia gastronómica y abrirse camino en el mundo empresarial desde el primer día de su carrera.

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

Al estudiar Negocios Gastronómicos tendrás la oportunidad de desarrollarte en una amplia gama de establecimientos e instituciones del sector alimentario: restaurantes, cafeterías, bares, hoteles, hospitales, cruceros, comedores industriales, cadenas de alimentos y bebidas, empresas de catering y organizaciones gastronómicas. Gracias a la sólida formación administrativa que recibirás, podrás ocupar puestos gerenciales, dirigir equipos de trabajo, coordinar eventos y optimizar procesos de calidad en cualquier entorno, tanto a nivel nacional como internacional.

Además, estarás preparado para emprender tus propios proyectos, crear conceptos innovadores de establecimientos gastronómicos y diseñar experiencias culinarias que integren creatividad, cultura y visión empresarial. Tu perfil también te permitirá desempeñarte como consultor, fotógrafo o estilista gastronómico elaborando platillos y portafolios de productos y servicios para empresas relacionadas con el mundo de la alimentación.

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

■ Formarás parte de una comunidad que impulsa tu talento gastronómico con visión empresarial y humanista. Nuestra Licenciatura en Negocios Gastronómicos te prepara para liderar proyectos innovadores, emprender con éxito y transformar la experiencia culinaria en un negocio rentable y creativo. Aquí no solo aprenderás técnicas de vanguardia, sino también a tomar decisiones estratégicas que te abrirán camino en el mundo empresarial

■ Contarás con una formación integral que combina habilidades culinarias, bases administrativas, una perspectiva global y estadía profesional, respaldada por la excelencia académica de La Salle Bajío. Podrás desarrollar tu capacidad de liderazgo, creatividad y compromiso social, convirtiéndote en un profesionista visionario capaz de marcar tendencia en la industria gastronómica y destacar en cualquier entorno nacional o internacional.

## ¿QUÉ MATERIAS SE CURSAN EN LA CARRERA?

### PRIMER SEMESTRE

Radiografía Social  
Taller de Habilidades Comunicativas  
Bienestar  
Principios de Administración  
Fundamentos de Contabilidad  
Fundamentos de Derecho  
Fundamentos de Economía  
Introducción a la Cultura Gastronómica  
Técnicas Culinarias Base  
Optativa de Lengua Extranjera I

### SEGUNDO SEMESTRE

Humanismo en Acción  
Taller de Pensamiento Lógico y Crítico  
Administración Contemporánea  
Contabilidad Financiera  
Derecho Mercantil  
Matemáticas  
Química de Alimentos  
Técnicas Culinarias Intermedias  
Microbiología de Alimentos

### TERCER SEMESTRE

Cultura de Paz Desde la Perspectiva Cristiana  
Investigar para el Cambio Social  
Desarrollo de Habilidades Gerenciales  
Compras y Almacén  
Matemáticas Financieras  
Gestión del Talento Humano  
Conservación de Alimentos  
Identificación de Carnes, Aves, Pescados y Mariscos  
Técnicas de Cocina Mexicana  
Optativa de Lengua Extranjera III

Licenciatura en NEGOCIOS GASTRONÓMICOS. Modalidad Escolarizada. La Universidad La Salle Bajío está incorporada a la Secretaría de Educación Pública. Con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios conforme al acuerdo No. 20254386 con fecha a 10 de diciembre de 2025, otorgado por la DGAIR, de la Secretaría de Educación Pública.

## CUARTO SEMESTRE

Ética para el Siglo XXI  
Mercadotecnia  
Panadería  
Servicios de Alimentos y Bebidas  
La Sensorialidad en los Alimentos  
Manejo Higiénico  
Nutrición  
Cocina Mexicana  
Optativa de Lengua Extranjera IV

## QUINTO SEMESTRE

Ciudadanía y Cambio Social  
Retos y Riesgos Globales  
Bases de Repostería  
Fuentes de Financiamiento  
Planeación y Organización de Eventos  
Cocina Europea  
Cocina Mexicana Contemporánea  
Promoción de Ventas  
Optativa de Énfasis I

## SEXTO SEMESTRE

Ética para la Transformación Social  
Emprendimiento Social  
Reingeniería de Menús  
Alta Repostería y Chocolatería  
Proceso Creativo de Productos Gastronómicos  
Cocina Asiática  
Mixología  
Producción de Alimentos a Gran Escala  
Optativa de Énfasis II

## SÉPTIMO SEMESTRE

Nuestro Proyecto, Nuestra Huella  
Enología y Maridaje  
Turismo Gastronómico Sustentable  
Tendencias Gastronómicas  
Cocina Americana  
Estilismo y Fotografía Gastronómica  
Optativa de Énfasis III

## OCTAVO SEMESTRE

Herramientas para el Mundo Laboral  
Ecogastronomía  
Innovación en el Servicio al Cliente  
Estancia Profesional  
Optativa de Énfasis III



\*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:

Lograr una comunicación oral y escrita adecuada, tener capacidad de observación, descripción, análisis, deducción y síntesis, comprender un discurso oral o escrito en inglés y aplicar el conocimiento para resolver problemas.

## ACTITUDES Y VALORES:

Disposición al orden y a la disciplina, apertura a nuevas ideas, tomar decisiones asertivas y trabajo interdisciplinario.



WhatsApp Salamanca (464) 155 00 29

## CENTROS DE APOYO

- Centro de Cómputo con más de 110 equipos a disposición de nuestros alumnos.
- Biblioteca con más de 22 mil volúmenes de consulta especializada y de esparcimiento.
- Centro de Lenguas que imparte los idiomas de inglés, francés e italiano.
- Clínicas, Talleres y Laboratorios especializados 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.
- Centro Comunitario, que facilita la interacción entre estudiantes y la población y promueve el aprendizaje basado en la experiencia.

## DURACIÓN DE LA CARRERA:

## HORARIOS Y TURNOS EN LOS QUE SE OFRECE:

**Horarios mixtos** de 7:00 a 18:00 horas

## CAMPUS EN LOS QUE SE IMPARTE:

### CAMPUS SALAMANCA FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES

Av. Universidad No. 522, Col. San Juan de Razos, Salamanca, Gto. México  
Tel. (464) 647 43 68 al 72, ext. 7440 • [salamanca@lasallebajio.edu.mx](mailto:salamanca@lasallebajio.edu.mx)

**WhatsApp: (464) 155 00 29**

*¿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*

