# PROFESIONAL SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA

## UNIDAD ACADÉMICA

### FACULTAD DE TURISMO

**NIVEL EDUCATIVO**
PSU

**MODALIDAD**
Dual

**DURACIÓN**
4 Semestres 0 2 años

**ÁREA DE CONOCIMIENTO**
Ciencias Sociales y Administrativas

**LOCALIDAD**
Acapulco

**REGIÓN**
Acapulco

## MODALIDAD DE TITULACIÓN

Serán las consideradas en el Artículo 78 del Reglamento Escolar de la Universidad Autónoma de Guerrero aprobado en sesión ordinaria del H. Consejo Universitario el 7 de octubre de 2016:
I. Titulación expedita: Se otorga a quien obtenga un promedio mínimo de ocho y que no haya aprobado en evaluaciones extraordinarias o recursado más de cinco Unidades de Aprendizaje del Programa Educativo.
II. Examen profesional a través de:
a) Examen teórico y práctico en área determinada de la carrera profesional;
b) Memoria de las actividades relacionadas con la profesión por un periodo no menor de tres años; y
c) Seminario de titulación.
III. Trabajo de tesis;
IV. Artículo aceptado o publicado en revista arbitrada en el área determinada de la carrera profesional;
V. Autoría o coautoría de capítulo de libro o libro publicado en el área determinada de la carrera profesional; VI. Elaborar y presentar original de software, obra artística, cultural, obra de diseño arquitectónico, gráfico o industrial, avalado por al menos dos profesores de la Universidad;
VII. Acreditar el Examen General de Egreso; y
VIII. Presentar trabajo de tesina y examen para los Técnicos Medio Superior y Superior Universitario;

## PERFIL DE EGRESO

"El egresado de Profesional Superior Universitario en Consultoría Legal y Gestión Gubernamental es un profesional pertenece al área disciplinar de ciencias sociales y humanidades y es capaz de gestionar los derechos y obligaciones de los sujetos que intervienen en actos jurídicos y administrativos, con atención a las normativas aplicables en las ramas del comercio, de personas y tecnologías para la construcción de relaciones sociales, laborales, económicas, culturales y políticas basadas en el respeto de los derechos humanos, adicionalmente ejecuta procedimientos, trámites y proyectos sociales e innovadores que permiten impulsar la transformación comunitaria y social, sustentada en una comprensión de los fundamentos sociológicos y filosóficos del Derecho con conocimiento teórico y tecnológico que permitan contribuir al mejoramiento, en su desempeño profesional
con responsabilidad social."

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

### 1 - PRIMER SEMESTRE

- INGLÉS I
- INGLÉS II
- MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN
- INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA
- GASTRONOMÍA SUSTENTABLE
- PROCESO ADMINISTRATIVO EN RESTAURANTES Y BARES
- DISEÑO Y PLANIFICACIÓN DE MENÚS
- MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS
- COSTOS Y PRESUPUESTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
- DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y TALENTO HUMANO
- SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS
- INVESTIGACIÓN DE MERCADOS GASTRONÓMICOS
- ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA
- BASES Y TÉCNICAS CULINARIAS I
- BASES Y TÉCNICAS CULINARIAS II

- COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS
- GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA GASTRONOMÍA
- ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS
- REPOSTERÍA
- GESTIÓN DE EVENTOS Y BANQUETES
- COCINA TRADICIONAL DEL ESTADO DE GUERRERO
- COCTELERÍA Y VITIVINICULTURA
- COCINA INCLUSIVA Y NUTRICIÓN PERSONALIZADA
- PASTELERÍA
- COCINA DE MÉXICO
- GASTRONOMÍA DIGITAL Y REDES SOCIALES
- COCINA INTERNACIONAL
- SERVICIO SOCIAL

## 2 - SEMESTRE

- INGLÉS I
- INGLÉS II
- MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN
- INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA
- GASTRONOMÍA SUSTENTABLE
- PROCESO ADMINISTRATIVO EN RESTAURANTES Y BARES
- DISEÑO Y PLANIFICACIÓN DE MENÚS
- MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS
- COSTOS Y PRESUPUESTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
- DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y TALENTO HUMANO
- SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS
- INVESTIGACIÓN DE MERCADOS GASTRONÓMICOS
- ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA
- BASES Y TÉCNICAS CULINARIAS I
- BASES Y TÉCNICAS CULINARIAS II

- COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS
- GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA GASTRONOMÍA
- ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS
- REPOSTERÍA
- GESTIÓN DE EVENTOS Y BANQUETES
- COCINA TRADICIONAL DEL ESTADO DE GUERRERO
- COCTELERÍA Y VITIVINICULTURA
- COCINA INCLUSIVA Y NUTRICIÓN PERSONALIZADA
- PASTELERÍA
- COCINA DE MÉXICO
- GASTRONOMÍA DIGITAL Y REDES SOCIALES
- COCINA INTERNACIONAL
- SERVICIO SOCIAL

## 3 - SEMESTRE

- INGLÉS I
- INGLÉS II
- MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN
- INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA
- GASTRONOMÍA SUSTENTABLE
- PROCESO ADMINISTRATIVO EN RESTAURANTES Y BARES
- DISEÑO Y PLANIFICACIÓN DE MENÚS
- MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS
- COSTOS Y PRESUPUESTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
- DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y TALENTO HUMANO
- SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS
- INVESTIGACIÓN DE MERCADOS GASTRONÓMICOS
- ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA
- BASES Y TÉCNICAS CULINARIAS I
- BASES Y TÉCNICAS CULINARIAS II

- COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS
- GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA GASTRONOMÍA
- ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS
- REPOSTERÍA
- GESTIÓN DE EVENTOS Y BANQUETES
- COCINA TRADICIONAL DEL ESTADO DE GUERRERO
- COCTELERÍA Y VITIVINICULTURA
- COCINA INCLUSIVA Y NUTRICIÓN PERSONALIZADA
- PASTELERÍA
- COCINA DE MÉXICO
- GASTRONOMÍA DIGITAL Y REDES SOCIALES
- COCINA INTERNACIONAL
- SERVICIO SOCIAL

## 4 - SEMESTRE

- INGLÉS I
- INGLÉS II
- MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN
- INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA
- GASTRONOMÍA SUSTENTABLE
- PROCESO ADMINISTRATIVO EN RESTAURANTES Y BARES
- DISEÑO Y PLANIFICACIÓN DE MENÚS
- MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS
- COSTOS Y PRESUPUESTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
- DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y TALENTO HUMANO
- SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS
- INVESTIGACIÓN DE MERCADOS GASTRONÓMICOS
- ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA
- BASES Y TÉCNICAS CULINARIAS I
- BASES Y TÉCNICAS CULINARIAS II

- COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS
- GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA GASTRONOMÍA
- ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS
- REPOSTERÍA
- GESTIÓN DE EVENTOS Y BANQUETES
- COCINA TRADICIONAL DEL ESTADO DE GUERRERO
- COCTELERÍA Y VITIVINICULTURA
- COCINA INCLUSIVA Y NUTRICIÓN PERSONALIZADA
- PASTELERÍA
- COCINA DE MÉXICO
- GASTRONOMÍA DIGITAL Y REDES SOCIALES
- COCINA INTERNACIONAL
- SERVICIO SOCIAL