



Licenciatura en Innovación Culinaria y Gestión



PERFIL DE INGRESO

El interesado en cursar la Licenciatura en Innovación Culinaria y Gestión deberá contar con los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes:

CONOCIMIENTOS:

- Ciencias básicas.
- Nociones de informática.
- Historia de México y contexto contemporáneo.
- Principios de matemáticas.
- Principios de cultura general y temas de actualidad.
- Bases de metodología de la investigación.

HABILIDADES:

- Capacidad para realizar rápida y efectivamente varias tareas a la vez.
- Capacidad para desempeñarse como parte de un equipo.
- Liderazgo y capacidad para tomar decisiones.
- Capacidad para resolver problemas.
- Capacidad para organizar el tiempo.
- Capacidad de comunicación oral y escrita.
- Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Capacidad creativa.
- Habilidad para trabajar en forma autónoma.
- Habilidad para adaptarse a contextos internacionales.

ACTITUDES:

- Adaptabilidad y apertura al cambio.
- Actitud ética.
- Vocación de servicio.
- Responsable en su trabajo.
- Disposición para trabajar bajo presión.
- Tolerancia a la frustración.
- Comprometido con la preservación del medio ambiente.
- Reflexivo ante los problemas del entorno nacional e internacional.
- Respetuoso de la multiculturalidad y la diversidad.

PERFIL DEL EGRESADO

El egresado de la Licenciatura en Innovación Culinaria y Gestión será capaz de integrar los siguientes conocimientos, habilidades, actitudes y destrezas:

CONOCIMIENTOS:

- Organización, control de calidad y procesos, y operación en la industria de alimentos y bebidas.
- Manejo y planeación estratégica de la industria.
- Comercio justo y responsabilidad social.
- Principios y técnicas culinarias.
- Tecnología de alimentos.
- Cocinas regionales de México y patrimonio gastronómico.
- Tendencias gastronómicas.
- Bases y nuevas tendencias de panadería.
- Servicios de alimentos y bebidas.
- Inocuidad e higiene alimenticia.
- Bases de la nutrición humana.

HABILIDADES:

- Gestionar los aspectos administrativos, operativos y tecnológicos del sector.
- Llevar a cabo la operación de restaurantes.
- Utilizar adecuadamente los recursos y productos locales.
- Aplicar la fusión de cocinas.
- Aplicar las técnicas culinarias clásicas y contemporáneas.
- Diseñar productos culinarios innovadores.
- Hacer uso de las herramientas tecnológicas aplicadas a la industria gastronómica.
- Interpretar estados financieros.
- Analizar los riesgos y oportunidades de las empresas gastronómicas.
- Optimizar los espacios de la empresa.
- Administrar el capital humano.
- Aplicar estrategias de comercialización.
- Tener capacidad para adaptarse a los cambios en la industria.

ACTITUDES:

- Actitud de servicio.
- Empatía con la cultura, el ambiente y la sociedad.
- Respeto por la diversidad y multiculturalidad.
- Disposición para trabajar en equipos multidisciplinarios.
- Comprometido con el mejoramiento, la innovación y la calidad de los servicios y productos culinarios.
- Actitud crítica y propositiva hacia la gastronomía y su papel en la industria, el comercio y la sociedad.
- Sensible ante las necesidades y demandas del cliente.
- Proactivo, ético, responsable y honesto en el actuar profesional.

DESTREZAS:

- Dirigir empresas del sector gastronómico desde una práctica ética de la administración, adaptándose a los nuevos modelos de negocio, las tendencias administrativas, las necesidades sociales y las innovaciones en la industria.
- Diseñar planes estratégicos para la dirección y operación de centros gastronómicos, partiendo del análisis y evaluación de los procesos de producción, administración y gestión de la organización.
- Valorar la innovación como un elemento importante en los proyectos empresariales gastronómicos, tomando en cuenta las nuevas tendencias culinarias y el carácter dinámico de la industria.
- Satisfacer las necesidades del mercado mediante el desarrollo de productos culinarios innovadores que cumplan con altos estándares de calidad.
- Aplicar la tecnología de alimentos en la creación y producción de platillos, productos de panificación y confitería, tomando en cuenta sus especificaciones, costos de producción, y las normas de calidad e higiene.
- Crear productos y servicios culinarios atractivos para el consumidor, que ayuden a la empresa a posicionarse dentro de la industria, basándose en la fusión de diferentes cocinas del mundo y la aplicación de nuevas tendencias.
- Crear bebidas alcohólicas y no alcohólicas, conociendo sus procesos de elaboración y su afinidad con diferentes alimentos.
- Reconocer la gastronomía de México como un proceso integral donde se relacionan productores, sociedad y cultura.



REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- I. Presentar original del acta de nacimiento, copia de la CURP y 4 fotografías tamaño infantil en blanco y negro.
- II. Probar con documentación oficial idónea, expedida por la institución educativa de procedencia, haber concluido los estudios de educación media superior.

Los estudios realizados en el extranjero deberán estar legalizados o apostillados en el país de origen y contar, en su caso, con la revalidación de estudios o dictamen técnico otorgado por la autoridad educativa competente en México.

El origen del certificado total de estudios del nivel medio superior o en su caso la revalidación de estudios, deberán presentarse dentro de los 45 días hábiles siguientes al inicio del primer ciclo escolar.

En el supuesto de que el estudiante no entregue la documentación en el plazo señalado en el párrafo anterior, la Universidad del Valle de México, sin responsabilidad alguna para ella, podrá proceder a la suspensión del servicio educativo al estudiante.

- III. Presentar y acreditar el examen de admisión y/o los instrumentos de diagnóstico, que en su caso establezca la Universidad.
- IV. Haber obtenido un promedio mínimo de 6.0 en el nivel educativo inmediato anterior o equivalente; salvo en el caso de la carrera de Medicina, donde éste deberá ser de 8.0.

No obstante lo anterior, para tener por equivalente una asignatura será necesario que ésta haya sido acreditada, en su institución educativa de origen, con una calificación mínima de 7.0, sin perjuicio de la observancia de los demás requisitos que al efecto se establecen en el Reglamento General de Estudiantes de Tipo Superior.

- V. No haber sido dado de baja definitiva institucional por indisciplina o por haber incurrido en una falta considerada como muy grave para la Universidad del Valle de México en cualquiera de sus campus.
- VI. Concluir los trámites de registro en las fechas establecidas por la Universidad; de no hacerlo se perderá el derecho al ingreso, entendiéndose como renuncia a la inscripción.
- VII. Cumplir con los demás requisitos académicos y administrativos indicados en los instructivos, boletines o demás medios informativos que establezca la Universidad.
- VIII. Presentar, en su caso y de acuerdo con lo previsto en el plan y programa de estudios, o en su mapa curricular, el examen de idiomas correspondiente, debiendo observar, asimismo, lo previsto en el Reglamento de Idiomas de la Universidad.
- IX. Para estudiantes de nacionalidad extranjera, con residencia en México, deberán cumplir con las disposiciones que al efecto establezca la legislación mexicana en materia migratoria.



REQUISITOS DE TITULACIÓN

- I. Haber obtenido el 100% de los créditos en cada una de las áreas curriculares que comprende el plan de estudios correspondiente dentro de los plazos establecidos, incluyendo las materias extracurriculares, optativas, electivas y propedéuticas, según el caso.
- II. No tener alguna sanción académica, disciplinaria o estar suspendido en sus derechos.
- III. Haber cumplido con toda la documentación necesaria en tiempo y forma, así como los procedimientos establecidos por el campus de conformidad a la norma educativa y demás ordenamientos institucionales.
- IV. Realizar en forma oportuna el pago de derechos con la cuota vigente al momento de realizar la solicitud correspondiente.
- V. Obtener del área de Servicios Escolares del respectivo campus, la revisión de estudios correspondiente.
- VI. Los demás requisitos y trámites previstos en el Reglamento de Titulación de la Universidad.

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN INNOVACIÓN CULINARIA Y GESTIÓN

universidaduvm.mx | 01 800 0000 UVM (886)

EJES CURRICULARES

AHP Área de Habilidades Profesionales

AB Área Básica

AP Área Profesional

AI Área de Idioma

Taller de Comunicación	Pensamiento Crítico	Bases Metodológicas de la Investigación	Prácticas Profesionales I	Responsabilidad Social y Desarrollo Sostenible	Liderazgo y Negociación	Desarrollo Emprendedor	Ética Profesional	Prácticas Profesionales II
Administración Contemporánea	Administración de Negocios	Mercadotecnia		Investigación Aplicada a Hospitalidad, Turismo y Gastronomía	Innovación para los Negocios	Simulador de Negocios de Hotelería, Gastronomía y Turismo	Cultura Internacional del Trabajo	
Matemáticas Aplicadas	Probabilidad y Estadística Aplicada a los Negocios	Microeconomía		Nuevos Modelos de Negocios	Capital Humano en Hotelería, Gastronomía y Turismo	Tendencias Gastronómicas	Taller de Fortalecimiento al Egreso	
Contabilidad de Negocios	Bases de la Panadería	Métodos de Cocción Líquidos y Grasos		Macroeconomía	Diseño Rentable de Menú	Operación de Negocios de Alimentos y Bebidas	Gestión de la Gastronomía Mexicana	
Introducción a la Gastronomía	Operaciones del Servicio de Alimentos y Bebidas	Bases de la Pastelería		Panadería Regional	Pastelería	Cacao y Chocolate	Confitería	
Higiene y Calidad en Alimentos	Composición y Calidad de las Proteínas	Composición y Calidad de los Cereales y Tubérculos		Cultura Gastronómica	Cocina Mexicana, Región Norte	Cocina Mexicana, Región Sur	Cocina Mexicana, Región Centro	
Aplicación de Técnicas Culinarias	Aplicación Avanzada de Técnicas Culinarias	Composición y Calidad de los Mariscos y Pescados		Servicio de Bebidas	Operación de Bebidas y Cultura del Vino	Tecnología Aplicada a los Alimentos	Proyecto Gastronómico	
Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Inglés V				

REDISEÑO
2 0 1 7