

**LICENCIATURA EN
EN GASTRONOMÍA
Y ARTE CULINARIO**

ÍNDICE

1

Perfil del futuro
Chef Profesional

2

Gastronomía en
Unapec

3

Competencias
profesionales que
te diferenciarán
Ámbito laboral

4

Plan de estudio



PERFIL DEL FUTURO CHEF PROFESIONAL

El egresado de la Licenciatura en Gastronomía y Arte Culinario desarrollará competencias clave para gestionar y optimizar los servicios gastronómicos, integrando procesos, normativas y recursos con enfoques administrativos, tecnológicos y financieros, garantizando la calidad del servicio. Además, dominará técnicas culinarias innovadoras que le permitirán crear recetas y platillos únicos, utilizando herramientas tecnológicas para agregar valor en el mercado y satisfacer las demandas de los consumidores. En cuanto a la sostenibilidad, será capaz de gestionar actividades gastronómicas desde una perspectiva interdisciplinaria, promoviendo la producción responsable, el desarrollo agrícola y la conservación de la biodiversidad, asegurando la seguridad alimentaria y el consumo ético en el contexto social y cultural.





GASTRONOMÍA EN UNAPEC:

1

Dirección en proyectos y actividades gastronómicas sostenibles atendiendo a los aspectos de cultura, elaboración, producción, consumo y servicio.

2

Control en procesos de producción y servicios sostenibles en el sector gastronómico, garantizando la buena nutrición, higiene y seguridad alimentaria.

3

Aplicación de técnicas culinarias eficaces para ampliar la oferta gastronómica, considerando los altos estándares de inocuidad y nutrición en el ámbito mundial.

4

Dominio en el uso de la tecnología en el ámbito culinario para ofrecer diversidad de platillos innovadores respetando la cultura, el medioambiente y la calidad en los servicios gastronómicos.

TOTAL GENERAL DE CRÉDITOS: 202

REQUISITOS GENERALES DE LA GRADUACIÓN:

Actitud Profesional: 60 horas

Pasantía GAS-11: PAS404 = 400 horas.

Aprobar un deporte.

**TÍTULO: LICENCIATURA EN
GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO**



COMPETENCIAS PROFESIONALES QUE TE DIFERENCIARÁN



- Gestión de los Servicios Gastronómicos
- Innovación en las Operaciones Culinarias
- Gestión de la Gastronomía Sostenible



Gestionar procesos, procedimientos, normativas y recursos propios del establecimiento gastronómico con fundamentos administrativos, tecnológicos, financieros, de promoción y de servicio.



Dominar nuevas habilidades y técnicas culinarias para la creación de recetas, bebidas y platillos únicos digeribles y palatables utilizando instrumentos tecnológicos para generar valor agregado en el mercado.



Gestionar actividades desde una perspectiva interdisciplinaria, fundamentada en la producción sostenible, desarrollo agrícola, nutrición, consumo responsable, seguridad alimentaria y conservación de la biodiversidad y la cultura de una sociedad.

ÁMBITO LABORAL

Al finalizar la carrera de Gastronomía y Arte Culinario podrás poner en práctica los conocimientos adquiridos en diversas áreas, como son:

1. Dirección en empresas gastronómicas
2. Chef corporativo y/o ejecutivo
3. Gerencia en alimentos y bebidas
4. Gerencia en operaciones culinarias
5. Asesoría gastronómica
6. Sumillería
7. Producción sostenible en alimentos y bebidas
8. Investigación en gastronomía
9. Emprendimiento y promoción

Avanzando juntos hacia un mundo de sabores y sostenibilidad

Formamos profesionales competentes, éticos y socialmente responsables, capaces de innovar y generar valor agregado en el sector gastronómico. Nuestros egresados son líderes que impulsan cambios positivos y diferenciadores en los procesos culinarios, gestionando operaciones gastronómicas con altos estándares de calidad. Esta licenciatura les otorga las competencias necesarias para desarrollar estrategias que posicionen a la República Dominicana en el ámbito global de la gastronomía, integrando la producción sostenible, la innovación culinaria y la cultura local en cada platillo y servicio que ofrecen.



Potencia tus competencias gastronómicas

Con nuestro plan de estudio, te formarás en competencias clave que desarrollarán tu creatividad culinaria, liderazgo, visión global del sector, pensamiento crítico, comportamiento ético y responsabilidad social.

¿TE IDENTIFICAS?



Si quieres ser una persona:

- **Creativa** e innovadora
- **Líder** en la gestión de proyectos gastronómicos
- **Experta** en técnicas culinarias avanzadas

Ven y forma parte de una de las mejores universidades del país.

CUATRIMESTRES	CÓDIGO	ASIGNATURA	CRÉDITO	PRE-REQUISITO
1 ^{er}	SOC030	Orientación Universitaria	2	
	SOC011	Historia Social Dominicana	3	
	MAT010	Matemática Básica Universitaria	3	
	ESP101	Análisis De Textos Discursivos	3	
	SOC043	Gestión Ambiental	2	
	ADM103	Fundamentos De Administración	3	
	GAS100	Introducción A La Gastronomía y al Arte Culinario	2	
	ENG00	Fundamentos De Inglés (I Y II)	0	
2 ^{do}	ING203	Química De Los Alimentos	5	
	ESP106	Redacción De Textos Discursivos I	3	ESP101
	INF005	Informática Aplicada A Los Negocios	5	
	MAT121	Algebra Universitaria	4	MAT010
	SOC013	Filosofía	2	
	GAS200	Terminología Culinaria Internacional	2	GAS100
	ENG003	Inglés III	0	
3 ^{er}	SOC101	Introducción A La Psicología	3	
	CON091	Contabilidad I	5	INF005, MAT010
	ESP107	Redacción De Textos Discursivos II	3	ESP106
	GAS301	Nutrición E Higiene Alimentaria	4	ING203
	ECO101	Economía I	3	
	GAS303	Cultura Gastronómica	3	GAS100
	ENG004	Ingles IV	0	
4 ^{to}	GAS401	Servicios Gastronómicos	2	GAS100
	MAT241	Matemática Financiera I	4	MAT121
	GAS403	Gastronomía Y Alimentación Sostenible	3	GAS301
	SOC200	Introducción A La Sociología	3	
	SOC031	Ética Profesional	3	
	SOC253	Metodología Y Técnicas De Investigación	4	
	GAS405	Artes Culinarias Básicas	4	GAS301
	ENG005	Ingles V	0	

	CUATRIMESTRES	CÓDIGO	ASIGNATURA	CRÉDITO	PRE-REQUISITO
5 ^{to}		FIN101	Finanzas I	3	CON091, MAT241
		CON092	Contabilidad II	5	CON091
		MER101	Mercadotecnia I	3	
		GAS501	Diseño Y Mantenimiento De Cocinas	3	GAS403
		MAT250	Estadística I	4	MAT121
		GAS503	Artes Culinarias Avanzadas	4	GAS405
		ENG006	Ingles VI	0	
6 ^{to}		ADM130	Presupuesto Empresarial	3	MAT250
		ADM535	Actitud Emprendedora	3	SOC101
		GAS601	Costos Y Estandarización De Recetas	5	CON092
		GAS603	Panadería	3	GAS503
		GAS605	Viticultura Y Enología	2	GAS403
		GAS607	Arte A La Mesa	2	GAS401
		IDI080	Ingles Para Negocios I	3	ENG006
7 ^{mo}		MER432	Comportamiento Del Consumidor	3	SOC101
		GAS701	Pastelería Y Repostería	3	GAS603
		GAS703	Compras Y Aprovisionamiento	2	GAS601
		GAS705	Sistemas Y Procesos De Producción En Cocinas	2	GAS501
		E099	Electiva I-Gas11	3	
		ADM151	Seminario Proyecto De Negocios	2	
		IDI081	Ingles Para Negocios II	3	IDI080
8 ^{vo}		PAS404	PASANTIA GAS-11	0	50% de los créditos aprobados
		ADM540	Liderazgo Y Habilidades Directivas	3	
		GAS800	Mixología Y Coctelería	3	GAS605
		GAS801	Garde Manger	3	GAS701
		GAS803	Eventos, Catering Y Banquetes	3	GAS607
		E100	Electiva II-Gas11	3	
		DER011	Derecho Comercial	3	

CUATRIMESTRES	CÓDIGO	ASIGNATURA	CRÉDITO	PRE-REQUISITO
9 ^{no}	GAS805	Gastronomía De La Republica Dominicana	3	GAS801
	GAS807	Calidad De Servicios Gastronómicos	3	GAS703, GAS803
	GAS809	Barismo Y Arte Latte	2	GAS800
	E101	Electiva III-Gas11	3	
	ADM104	Comportamiento Organizacional	3	ADM540
10 ^{mo}	SOC281	Seminario De Grado	3	SOC253 - 80% de los créditos aprobados
	GAS900	Gastrotécnica Y Neurogastronomía	4	GAS705, GAS805
	GAS901	Dirección De Empresas Gastronómicas	3	GAS805, GAS807
11 ^{vo}	DER010	Educación Constitucional	3	
	GAS907	Comercialización Del Producto Gastronómico	3 4	GAS901 GAS901
	GAS909	Proyecto De Negocio Gastronómico		
12 ^{vo}	ODEP	Optativa De Deporte	0	
	TFG	Trabajo Final De Grado	6	

*El estudiante puede elegir la certificación de su interés y luego de haber optado por una de estas no podrá seleccionar electivas fuera de las programadas para dicha certificación.

Certificaciones	ELECTIVA	CÓDIGO	ASIGNATURA	CRÉDITO	PRE-REQUISITO
	"DESARROLLO EN EMPRENDIMIENTO" CUATRIMESTRE VII, VIII y IX				
	EADM1	ADM202	Tópicos de Emprendimientos Globales	3	50% de los créditos aprobados
	EADM2	ADM537	Design Thinking	3	ADM202
	EADM3	ADM-538	Laboratorio de Emprendimiento	3	ADM537

*Electivas Generales: Las conforman asignaturas ofrecidas al estudiante que no opte por una certificación.

Electivas generales	EGAS1	ART452	Fundamentos de Publicidad y Relaciones Públicas	3	50% créditos aprobados
		CDG205	Fotografía Digital I	3	50% créditos aprobados
		DER161	Legislación Turística y Ambiental	3	50% créditos aprobados
		MER107	Mercadotecnia Turística	3	MER101
	EGAS2	ART210	Pensamiento Creativo	3	50% créditos aprobados
		DER016	Derecho Laboral	3	50% créditos aprobados
		INF214	Aplicaciones Financieras	3	50% créditos aprobados
		TUR335	Relaciones Turísticas Internacionales	3	50% créditos aprobados
	EGAS3	ART080	Branding	3	50% créditos aprobados
		CPM310	Locución y Técnicas de Expresión Oral	3	50% créditos aprobados
		SOC017	Creatividad y Pensamiento Crítico	3	50% créditos aprobados
		TUR360	Simulación Dinámica de Productos Turísticos	3	MER432



UNAPEC
UNIVERSIDAD APEC



Esta carrera pertenece a la:

Facultad de Negocios

Edif. II, 1er piso

Campus Principal, Dr. Nicolás Pichardo

(809) 686-0021 Ext. 2431, 2392, 2261

www.unapec.edu.do

