

NUEVA LICENCIATURA



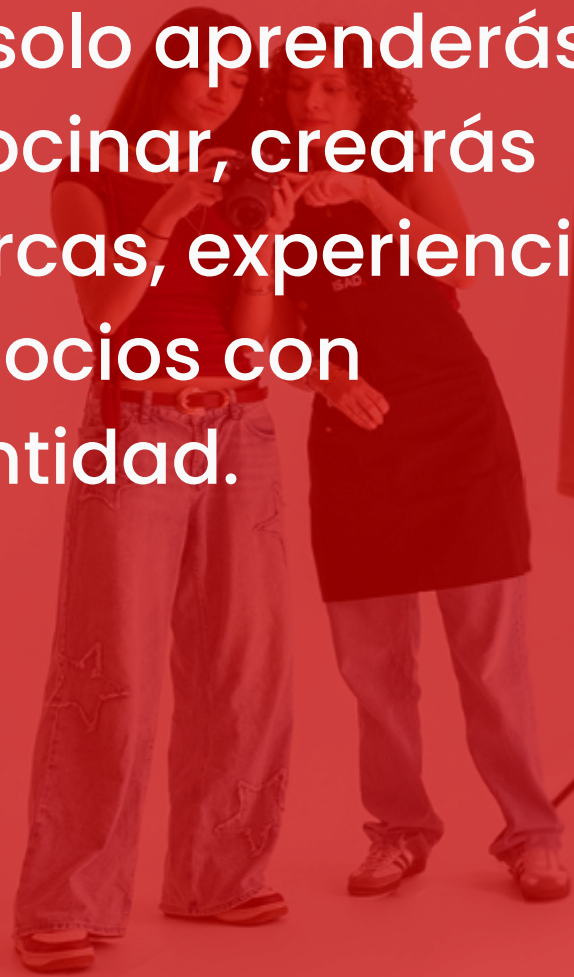
DISEÑO CREATIVO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS

INICIO AGOSTO 2026



Diseña tu propio concepto:

No solo aprenderás a cocinar, crearás marcas, experiencias y negocios con identidad.



Estructura en 3 grandes módulos:



INICIADOR GASTRONÓMICO

(PEQUEÑO O MEDIANO EMPRENDIMIENTO)



CREADOR DE SISTEMAS GASTRONÓMICOS

(RESTAURANTE FORMAL)



EXPERTO

(FRANQUINCIAS Y LUXURY)



**Laboratorio de
Innovación
gastronómica:**



**Tecnología aplicada a la gastronomía,
tendencias globales, sostenibilidad y
experiencia del cliente.**

Desde el primer módulo quedas **habilitado para iniciar tu propio negocio**, y lo perfeccionas, creces y profesionalizas a lo largo de toda la carrera.



Creatividad + negocios + gastronomía.

En un mismo plan: un diseño, innovación, emprendedurismo y cultura culinaria.



Aprender haciendo:
Co-working, talleres,
proyectos reales y
desarrollo continuo de
tu emprendimiento.



No es solo estudiar
gastronomía.
Es crear el **negocio**
gastronómico de tus
sueños.



Una carrera para ti, que quieres **crear, emprender**
y vivir de tus **ideas en el mundo gastronómico.**

MAPA CURRICULAR

PRIMERO	SEGUNDO	TERCERO	CUARTO	QUINTO	SEXTO	SÉPTIMO	OCTAVO	NOVENO
TALLER I: CONCEPTO GASTRONÓMICO	TALLER II: EXPERIENCIA GASTRONÓMICA	TALLER III: EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO INICIAL	TALLER IV: CONCEPTO DE RESTAURANTE	TALLER V: SISTEMA DE RESTAURANTE	TALLER VI: CADENA MULTISUCURSALES	TALLER VII: FRANQUICIA GASTRONÓMICA	TALLER VIII: EXPERIENCIA GASTRONÓMICA LUXURY	PROYECTO INTEGRADOR DE EXPANSIÓN Y CONSOLIDACIÓN EN EMPRESAS GASTRONÓMICAS
FUNDAMENTOS DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA	INTRODUCCIÓN AL FOOD DESIGN	NORMATIVA EN EL MANEJO DE ALIMENTOS	FOODTECH	CADENA DE SUMINISTRO Y PROVEEDORES	ESTANDARIZACIÓN Y REPLICABILIDAD	MARCO LEGAL DE LAS FRANQUICIAS	FINE DINING	OPTATIVA II
INTRODUCCIÓN A LA CULTURA DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS	GESTIÓN OPERATIVA DEL EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO	FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL Y MARCO LEGAL BÁSICO	MODELO DE NEGOCIO AVANZADO	GESTIÓN DE TALENTO Y CULTURA ORGANIZACIONAL	GOBIERNO CORPORATIVO Y ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL AVANZADA	DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DE GRUPOS GASTRONÓMICOS	EXPANSIÓN INTERNACIONAL EN GASTRONOMÍA	
FUNDAMENTOS FINANCIEROS PARA EL EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO	ESTRATEGIA COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO GASTRONÓMICO	CONTROL FINANCIERO Y RENTABILIDAD	SISTEMAS OPERATIVOS Y DE CONTROL GASTRONÓMICOS	GESTIÓN FINANCIERA AVANZADA Y PLANEACIÓN DE CRECIMIENTO	FINANZAS PARA LA EXPANSIÓN	ESTRUCTURA FINANCIERA DE LAS FRANQUICIAS	VALUACIÓN, CAPITALIZACIÓN Y ESTRUCTURACIÓN DE INVERSIONES	PROYECCIÓN PROFESIONAL
IDENTIDADES PERSONAL Y PROFESIONAL	INTERCULTURALIDADES, INCLUSIÓN Y GÉNERO			DESIERTO: TERRITORIO Y CULTURA	SOSTENIBILIDAD SOCIAL Y AMBIENTAL		OPTATIVA I	
CULTURA DE SERVICIO Y EXPERIENCIA DEL CLIENTE	COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR Y TENDENCIAS			EXPERIENCIA GATRONÓMICA INMERSIVA	DISEÑO ESPACIAL PARA SISTEMAS DE HOSPITALIDAD		INTERIORISMO: AMBIENTACIÓN Y ATMÓSFERA DE LUJO	
LABORATORIO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA I: BASES CULINARIAS	LABORATORIO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA II: BARISMO, ENOLOGÍA Y MIXOLOGÍA	LABORATORIO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA III: SNACKS	LABORATORIO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA IV: COCINA REGIONAL	LABORATORIO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA V: COCINA DE DESIERTO	LABORATORIO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA VI: COCINA SALUDABLE	LABORATORIO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA VII: COCINA INTERNACIONAL	LABORATORIO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA VIII: COCINA DE AUTOR	
CULTURA DIGITAL	ECOLOGIZACIÓN Y RESPONSABILIDAD SOCIAL	PENSAMIENTO VISUAL Y CONCEPTUALIZACIÓN	BRANDING Y STORYTELLING GASTRONÓMICO	FOTOGRAFÍA Y ESTILISMO GASTRONÓMICO	IMPACTO Y POSICIONAMIENTO DE MARCA	BRANDING Y PROTECCIÓN DE MARCA EN FRANQUICIAS	BRANDING DEL LUJO SILENCIOSO	OPTATIVA III
		INGLÉS I	INGLÉS II	INGLÉS III	INGLÉS IV			

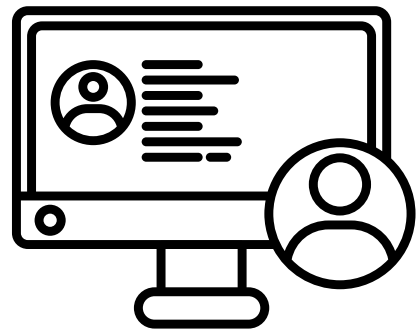
TALLER DE CREATIVIDAD

DEL 03 AL 07 DE AGOSTO

INICIO DE CLASES

10 DE AGOSTO DE 2026

1



**Solicita tu ficha de
nuevo ingreso**

2



Inscríbete

3



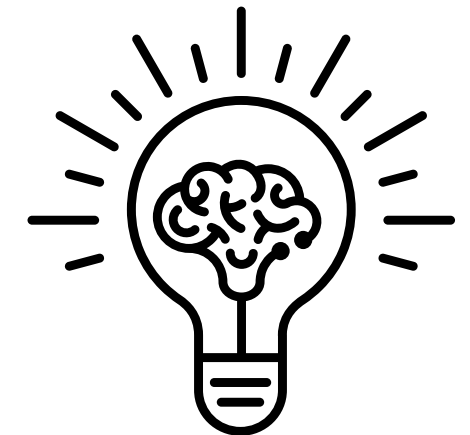
**Realiza el pago de tu
ficha de nuevo ingreso
e inscripción**

4



Entrega tu papelería

5



**Asiste al taller
de creatividad**

BECAS ISAD.

Apoyamos tu talento, esfuerzo y compromiso



Becas Académicas / Socioeconómicas

Para aplicar a este tipo de beca, pedimos que el alumno tenga un promedio mínimo de **8.5** general de preparatoria, y la beca puede ir desde un **10%** hasta un **50%**. Este descuento, se aplica a las colegiaturas, dependiendo del promedio y el estudio socioeconómico.



Becas al Talento "Carlos Mijares"

Esta beca aplica para los estudiantes de Arquitectura y Diseño que hayan participado en algún concurso regional, nacional o internacional y que hayan obtenido uno de los tres primeros lugares.



Beca Lealtad

Esta beca corresponde la lealtad de nuestros egresados. Aplica para los estudiantes hijos o hermanos de egresados ISAD.



Beca UACH

Esta beca se otorga directamente a la Universidad Autónoma de Chihuahua a sus empleados e hijos y su gestión se hace directamente en la UACH.

ⓘ Para más información sobre requisitos y proceso de solicitud, comunícate con el área de Admisiones ISAD.