



Tg
Técnico Superior
Universitario en Gastronomía

Acuerdo Federal 20170892



UVP, MI MEJOR YO



Duración: 2 Años

Perfil de ingreso

El aspirante deberá contar con lo siguiente:

- Tener gusto y nociones por la preparación de productos alimenticios así mismo por el servicio a comensales.
- Trabajar en equipo, es empático, colaborativo en el trabajo realizado en la industria de la hospitalidad en especial en la elaboración de alimentos y bebidas.

Conocimientos

- Lectura/ Escritura.
- Matemáticos/Aritméticos.
- Historia y sociedad.
- Geografía.
- Competencias Científicas
- Transformación y procesamiento de alimentos
- Competencias en informática

Habilidades

- Sociales: Empatía, liderazgo, comunicación e interacción.
- Profesionales: Colaborativo, negociación, racionalización, analítico, capacidad de síntesis, argumentación, innovación, creatividad e iniciativa.
- Personales: Respeto, sinceridad y calma.

Perfil de egreso

El egresado tendrá habilidades para:

- Prepara y elabora alimentos y bebidas.
- Elabora productos de panificación y repostería.
- Realiza servicio en comedor.
- Conoce el idioma inglés.
- Administra y gestiona empresas de alimentos y bebidas.
- Conoce alimentos y especialidades de la República Mexicana.
- Cocina especialidades.

Habilidades

- Recibe, lava, conserva, procesa, prepara y sirve productos alimenticios.
- Realiza cortes a distintos productos alimenticios.
- Crea productos de *mise en place* para la industria alimenticia.
- Aplica elementos artísticos a productos alimenticios.
- Atiende con calidad en un salón comedor.
- Administra un establecimiento de alimentos y bebidas.

PRIMER SEMESTRE

- Bases culinarias I
- Ética profesional Universitaria
- Identificación de Productos
- Introducción a la Gastronomía
- Investigación Documental y Redacción
- Panadería
- Sanidad e Higiene

SEGUNDO SEMESTRE

- Bases Culinarias II
- Conservación de alimentos
- Identificación de Cárnicos
- Inglés I
- Patrimonio Gastronómico I
- Proceso Administrativo y Áreas Funcionales
- Servicio de Comedor

TERCER SEMESTRE

- Cocina Europea I
- Desayunos y Cafetería
- Gestión del Capital Humano
- Inglés II
- Mukimono
- Patrimonio Gastronómico II
- Pescados y mariscos

CUARTO SEMESTRE

- Administración de Alimentos y Bebidas
- Bases de Repostería
- Bromatología y Diseño de Menús
- Cocina Asiática
- Cocina Europea II
- Derecho de la Empresa
- Seminario de Titulación

PLANTEL PUEBLA
Calle 3 sur No. 5759
Col. El Cerrito C.P. 72440
Puebla, Puebla.
Tels.: 01 (222) 266 94 88/89
01 800 63 20 422
☎ 22 23 59 53 58

PLANTEL TEHUACÁN
Carretera Federal Tehuacán
Sn. Marcos Necoxtla
No. 6900 C.P. 75859
Tehuacán, Puebla.
Tels.: 01 (238) 384 82 36/37
☎ 22 25 05 29 33

OFICINA ADMISIONES OAXACA
Calle Macedonio Alcalá #405
int. Plaza Sto. Domingo local 3
Col. Centro C.P. 68000
Oaxaca de Juárez
Tel.: 01 (951) 516 39 70
☎ 22 24 26 93 82



Marzo 2019



www.uvp.mx info@uvp.mx