



RVOE PUEBLA SEP-SES/21/114/04/1418/2015
RVOE TEHUACÁN SEP-SES/21/114/04/1426/2015
Acuerdo Federal 20180807



UVP, MI MEJOR YO



Perfil de ingreso

Si aspiras ingresar a la Licenciatura en Gastronomía en la UVP debes tener:

- Espíritu emprendedor y liderazgo para dirigir grupos de trabajo.
- Iniciativa y creatividad para desarrollar e innovar platillos así como actitud de servicio y gusto por las relaciones humanas.
- Gusto por la cultura, las tradiciones y la innovación.

Perfil de egreso

Al terminar esta Licenciatura serás un profesional con conocimientos acerca de:

- El cuidado de las medidas de higiene y microbiología de los alimentos.
- La conservación de alimentos y bebidas mediante los procesos físicos, químicos e industriales.
- Enología y maridaje.

PRIMER SEMESTRE

- Bases Culinarias I
- Ética Profesional Universitaria
- Identificación de Productos
- Introducción a la Gastronomía
- Investigación Documental y Redacción
- Panadería
- Proceso Administrativo y Áreas Funcionales
- Sanidad e Higiene

SEGUNDO SEMESTRE

- Bases Culinarias II
- Competencias Digitales
- Comunicación Escrita y Desarrollo Cultural
- Conservación de Alimentos
- Contabilidad
- Identificación de Cárnicos
- Patrimonio Gastronómico I
- Servicio de Comedor

TERCER SEMESTRE

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

CUARTO SEMESTRE

- Administración de Alimentos y Bebidas
- Bromatología y Diseño de Menús
- Cocina Asiática
- Cocina Europea II
- Costos y Presupuestos
- Derecho de la Empresa
- Inglés II
- Repostería Básica

QUINTO SEMESTRE

- Cocina Nutricional
- Cocina Vegetariana
- Escultura en Hielo
- Gestión de Bar y Coctelería
- Inglés III
- Investigación Cuantitativa
- Garden Manger
- Repostería Intermedia

SEXTO SEMESTRE

- Administración Financiera
- Arte y Tecnología en la Cocina
- Cocina Latinoamericana
- Cocina Mexicana I
- Desarrollo de Emprendedores Sociales
- Enología y Maridaje I
- Repostería Avanzada
- Investigación Cualitativa

SÉPTIMO SEMESTRE

- Administración de Proyectos
- Cocina Experimental
- Enología y Maridaje II
- Grupos y Convenciones
- Problemática Social Contemporánea
- Optativa 1
- Optativa 2
- Optativa 3

OCTAVO SEMESTRE

- Administración Posmoderna
- Cocina de Humo
- Estética Culinaria
- Pensamiento Humanista
- Repostería Francesa
- Taller de Didáctica y Comunicación Oral
- Optativa 4
- Optativa 5
- Optativa 6

OPTATIVAS DE TITULACIÓN

Optativa 1

- Seminario de Tesis I
- Diseño y Formulación de Proyectos Emprendedores

Optativa 4

- Seminario de Tesis II
- Desarrollo y Evaluación de Proyectos Emprendedores

ÁREA DE OPCIÓN TERMINAL EN COCINA MEXICANA

- Cocina Mexicana II (Optativa 2)
- Cocina Indígena (Optativa 3)
- Cocina Mexicana Contemporánea (Optativa 5)
- Cocina Mexicana Fusión (Optativa 6)

ÁREA DE OPCIÓN TERMINAL EN REPOSTERÍA

- Patisserie (Optativa 2)
- Cocina Experimental (Optativa 3)
- Chocolatería (Optativa 5)
- Escultura en Azúcar (Optativa 6)

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

Abril 2019

