



RVOE SEP - SES: /21/114/01/1479/2016



**UVP, MI MEJOR YO**



## ¿Por qué estudiar la Maestría en Cocina Mexicana?

La maestría en Cocina Mexicana de la Universidad del Valle de Puebla tiene el objetivo de formar a profesionales especializados en el área de la hospitalidad así como del área de alimentos y bebidas, en su contexto social y global, mediante la práctica de las cocinas regionales, así mismo en la profundización de la elaboración de alimentos icónicos de la cocina de nuestro país, que le permitan al alumno ser un referente sobre la elaboración de la Cocina Mexicana.

## Perfil de egreso

El egresado de la Maestría en Cocina Mexicana obtendrá conocimientos en:

- Instrumentos, procesos, beneficios y seguimiento de distintas certificaciones de calidad utilizadas en la industria de la hospitalidad.
- El contexto, desarrollo, historia y normativas de distintas expresiones del patrimonio inmaterial de México, denominadas como tal por la UNESCO.
- Las tradiciones ligadas a la gastronomía de los distintos estados de la República Mexicana.
- Técnicas y elementos básicos para aplicar el término de estética y belleza al montaje de platillos mexicanos.
- Propiedades, técnicas, procedimientos, historia y elementos relacionados con los ingredientes y técnicas de transformación de alimentos utilizados tradicionalmente en México.

## MATERIAS

- Dulces Típicos de México
- Gastronomía de la Región Norte
- Gestión para la Certificación de la Industria de la Hospitalidad I
- Gestión para la Certificación de la Industria de la Hospitalidad II
- Identificación y Transformación de Alimentos Endémicos de México
- Producción de Tamales Mexicanos
- Gastronomía de la Región Norbajo
- Postres Típicos de la República Mexicana
- Técnicas Mexicanas de Transformación de Alimentos
- Gastronomía de la Región Centro Pacífico
- Patrimonio Gastronómico Mexicano I
- Producción de Bebidas Típicas Mexicanas
- Gastronomía de la Región Golfo Sur
- Panadería Mexicana
- Patrimonio Gastronómico Mexicano II
- Seminario de Proyectos I
- Estética Gastronómica Mexicana
- Metodología de la Investigación
- Seminario de Titulación

## REQUISITOS DE INGRESO

- Realizar entrevista
- Carta Motivos
- Curriculum vitae
- Acta de nacimiento original
- Copia simple de título y cédula profesional
- Copia notariada de título y cédula profesional
- Copia CURP (ampliación a tamaño carta)
- 6 fotografías tamaño infantil blanco y negro

\* En caso de titulación por maestría presentar certificado de licenciatura legalizado y carta OTEM

## CUOTAS VIGENTES

Febrero - Julio 2019

- Solicitud de ingreso \$300<sup>oo</sup>
- Inscripción (único pago) \$5,700<sup>oo</sup>
- Mensualidad \$4,200<sup>oo</sup>
- Uniforme \$2,900<sup>oo</sup>

\*La inscripción se puede realizar en dos pagos.

\*\*El seguro estudiantil contra accidentes se paga cada 6 meses.

El orden de las materias no necesariamente representa el orden de impartición de las mismas

**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 24 84 15 24

**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



[www.uvp.mx](http://www.uvp.mx) [info@uvp.mx](mailto:info@uvp.mx)



RVOE SEP - SES: /21/114/01/1479/2016



**UVP, MI MEJOR YO**



## ¿Por qué estudiar la Maestría en Cocina Mexicana?

La maestría en Cocina Mexicana de la Universidad del Valle de Puebla tiene el objetivo de formar a profesionales especializados en el área de la hospitalidad así como del área de alimentos y bebidas, en su contexto social y global, mediante la práctica de las cocinas regionales, así mismo en la profundización de la elaboración de alimentos icónicos de la cocina de nuestro país, que le permitan al alumno ser un referente sobre la elaboración de la Cocina Mexicana.

### Perfil de egreso

El egresado de la Maestría en Cocina Mexicana obtendrá conocimientos en:

- Instrumentos, procesos, beneficios y seguimiento de distintas certificaciones de calidad utilizadas en la industria de la hospitalidad.
- El contexto, desarrollo, historia y normativas de distintas expresiones del patrimonio inmaterial de México, denominadas como tal por la UNESCO.
- Las tradiciones ligadas a la gastronomía de los distintos estados de la República Mexicana.
- Técnicas y elementos básicos para aplicar el término de estética y belleza al montaje de platillos mexicanos.
- Propiedades, técnicas, procedimientos, historia y elementos relacionados con los ingredientes y técnicas de transformación de alimentos utilizados tradicionalmente en México.

## MATERIAS

- Dulces Típicos de México
- Gastronomía de la Región Norte
- Gestión para la Certificación de la Industria de la Hospitalidad I
- Gestión para la Certificación de la Industria de la Hospitalidad II
- Identificación y Transformación de Alimentos Endémicos de México
- Producción de Tamales Mexicanos
- Gastronomía de la Región Norbajío
- Postres Típicos de la República Mexicana
- Técnicas Mexicanas de Transformación de Alimentos
- Gastronomía de la Región Centro Pacífico
- Patrimonio Gastronómico Mexicano I
- Producción de Bebidas Típicas Mexicanas
- Gastronomía de la Región Golfo Sur
- Panadería Mexicana
- Patrimonio Gastronómico Mexicano II
- Seminario de Proyectos I
- Estética Gastronómica Mexicana
- Metodología de la Investigación
- Seminario de Titulación

## REQUISITOS DE INGRESO

- Realizar entrevista
- Carta Motivos
- Curriculum vitae
- Acta de nacimiento original
- Copia simple de título y cédula profesional
- Copia notariada de título y cédula profesional
- Copia CURP (ampliación a tamaño carta)
- 6 fotografías tamaño infantil blanco y negro

\* En caso de titulación por maestría presentar certificado de licenciatura legalizado y carta OTEM

El orden de las materias no necesariamente representa el orden de impartición de las mismas

**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 24 84 15 24

**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



[www.uvp.mx](http://www.uvp.mx) [info@uvp.mx](mailto:info@uvp.mx)