



TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

Acuerdo Federal 20170892



UVP

UNIVERSIDAD DEL VALLE DE PUEBLA

Yo lo **hago** realidad



### 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

### Duración: 2 Años

### 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

### Requisitos de Inscripción

- Acta de nacimiento original actualizada
- Certificado de Secundaria original
- Certificado de Bachillerato original legalizado
- Copia de la CURP (ampliación tamaño carta)
- Copia de identificación oficial con fotografía
- 6 fotografías infantil blanco y negro, con las siguientes características:
  - Fondo blanco, ropa clara (no blanca), toma de frente, rostro despejado, sin lentes, ni maquillaje, aretes, barba, bigote o patilla.
  - Papel mate adherible (no debe brillar)

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

MARZO 2020

**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 25 82 10 79

**PLANTEL TEHUACÁN**  
Carretera Federal Tehuacán  
Sn. Marcos Necoxtla  
No. 6900 C.P. 75859  
Tehuacán, Puebla.  
Tels.: 01 (238) 384 82 36/37  
☎ 22 25 82 10 79

**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

admisiones.ejecutivo@uvp.mx