

Licenciatura en Gastronomía

N° de Acuerdo 20221584

☎ 22 11 11 32 48 • uvp.mx



Programa acreditado
por CIEES



2 Áreas terminales
Cocina Mexicana
Repostería



Laboratorios especializados:
Cocina de Humo, Cocina para Chocolatería,
Laboratorio de Vitivinicultura y
Cocina Internacional.



Programa de movilidad
estudiantil con organismos
internacionales.



300 convenios de
vinculación con
restaurantes y hoteles.



Campamentos de verano
en Estados Unidos y España.

PLANTEL PUEBLA

☎ 22 22 66 94 88 / 89
admisiones@uvp.mx

PLANTEL TEHUACÁN

☎ 23 83 84 82 36 / 37
info.teh@uvp.mx

OFICINA ADMISIONES OAXACA

☎ 22 24 26 93 82
promocion.oax1@uvp.mx



Escanéame
Recorrido virtual

Perfil de ingreso

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

1 PRIMER SEMESTRE

- Bases Culinarias I
- Competencias Digitales
- Comunicación Oral y Escrita
- Ética y Pensamiento Universitario
- Identificación y Transformación de Productos
- Introducción a la Gastronomía
- Sanidad e Higiene
- Terminología Culinaria

2 SEGUNDO SEMESTRE

- Bases Culinarias II
- Cocina Nutricional
- Conservación de Alimentos y Charcutería
- Identificación y Transformación de Productos de Origen Animal
- Inglés I
- Investigación Documental y Redacción
- Panificación I
- Patrimonio Gastronómico

3 TERCER SEMESTRE

- Administración de Servicios
- Bromatología y Diseño de Menús
- Cocina Vegetariana
- Contabilidad
- Inglés II
- Mukimono
- Panificación II
- Servicio de Comedor

4 CUARTO SEMESTRE

- Banquetes
- Cocina Asiática
- Costos y Presupuestos
- Estadística
- Gestión del Talento y Capital Humano
- Inglés III
- Mixología
- Repostería Básica

5 QUINTO SEMESTRE

- Administración Financiera
- Cocina Francesa
- Derecho de la Empresa
- Enología y Maridaje
- Inglés IV
- Mercadotecnia
- Repostería Intermedia
- Técnicas de Investigación

6 SEXTO SEMESTRE

- Cocina de Humo
- Cocina Española
- Emprendimiento e Innovación
- Inglés V
- Ingredientes y Técnicas Culinarias Mexicanas
- Problemática Social Contemporánea
- Repostería Avanzada
- Taller de Didáctica y Comunicación Oral

7 SÉPTIMO SEMESTRE

- Administración Posmoderna
- Cocina de Vanguardia y Experimental
- Cocina Italiana
- Tecnología de la Información y Análisis de Datos
- Inglés VI
- Optativa 1
- Optativa 2
- Optativa 3

8 OCTAVO SEMESTRE

- Diseño de Productos Gastronómicos
- Escultura en Hielo
- Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Instalaciones
- Pensamiento Humanista
- Optativa 4
- Optativa 5
- Optativa 6

Terminal Titulación

- Diseño y Formulación de Proyectos Emprendedores
- Seminario de Tesis I
- Desarrollo y Evaluación de Proyectos Emprendedores
- Seminario de Tesis II

Terminal 1

Cocina Mexicana

- Cocina Regional Mexicana
- Cocina Mexicana Contemporánea
- Tendencias Culinarias de Vanguardia
- Cocina Indígena

Terminal 2

Repostería

- Confeitería y Dulcería
- Estética Culinaria
- Chocolatería
- Diseño y Creación de Postres al Plato



Esanéame
y conoce más

Con Visión *global*
Deja Huella

Requisitos de inscripción

Solicitud de Ingreso

- Presentar prueba diagnóstica **ONLINE**
- Acta de nacimiento original (Actualizada)
- Copia de la Clave Única de Registro de Población (CURP).
- Certificado Secundaria Original
- Certificado de Preparatoria o Bachillerato original legalizado
- Copia de INE del tutor o alumno si es mayor de edad
- 6 fotografías tamaño infantil blanco y negro (recientes).

*Con las siguientes características:

- Fondo blanco, ropa clara (no blanca), toma de frente, rostro despejado, sin lentes, sin maquillaje, aretes, barba, bigote o patilla.
- Papel mate adherible (no debe brillar)

