



Licenciatura

Gastronomía

Incorporado a la SEP, RVOE Acuerdo SEP-SES/21/114/04/985/2013 de 26/06/2014. Mod. Escolar. SES-SEP Pue. 21 Sur 1103, Puebla, Pue.
RVOE Acuerdo 20192914 de 17/07/2019. Mod. Escolar. DGAIR. 21 Sur 1103 y 901; 13 pte 1927 Puebla, Pue.

Como Licenciado en Gastronomía **UPAEP** tendrás las habilidades para gestionar proyectos gastronómicos innovadores con consciencia sustentable y global. Además, apoyarás a la preservación de las tradiciones culinarias, promoviendo la cultura, historia, comercio y trato justo. Todo ello, aunado al fomento de la investigación en cualquier área relacionada con el servicio y transformación de alimentos y bebidas.

Dirección Académica: Dra. Mónica Orduña Sosa

► Tel. 222 229 94 00, ext. 7012 / da.gastronomia@upaep.mx

upaep.mx/licenciaturas

LICENCIATURAS UPAEP

Mayores informes:

📍 Centro de Vinculación UPAEP
11 Poniente 2307, Barrio de Santiago

Tel: 222 229 9400 / 800 224 22 00

☎ 222 967 0371
admisiones@upaep.mx

     [upaep](https://upaep.mx)  [upaepoficial](https://upaep.mx)

Plan de Estudios

U Primer semestre

- 6 Persona y Verdad
- 6 Inglés Avanzado I
- 6 Antropología Culinaria I
- 8 Panadería
- 8 Fundamentos Culinarios I
- 6 Ciencia Gastronómica
- 6 Análisis Sensorial

U Segundo semestre

- 6 Persona y Libertad
- 6 Inglés Avanzado II
- 6 Antropología Culinaria II
- 8 Repostería I
- 8 Fundamentos Culinarios II
- 8 Desarrollo Profesional I

U Tercer semestre

- 6 Persona, Familia y Sociedad
- 6 Perspectiva Global
- 6 Cultura Gastronómica Mexicana
- 8 Identificación y Procesamiento de Aves y Carnes
- 6 Fundamentos de la Cocina Mexicana
- 6 Contabilidad General
- 6 Principios de Gestión Empresarial

U Cuarto semestre

- 6 Persona y Cultura Contemporánea
- 8 Identificación y procesamiento de pescados y mariscos
- 8 Cocina Mexicana Regional
- 8 Repostería II
- 3 Desarrollo profesional II
- 6 Administración del costo de Alimentos y Bebidas
- 6 Optativa de Idioma 1

U Quinto semestre

- 6 Persona e Identidad Mexicana
- 7 Emprendimiento
- 8 Cocina Fría
- 8 Taller de Gastronomía Saludable
- 8 Aplicación de las Técnicas de Repostería I
- 6 Mercadotecnia
- 6 Optativa de Idioma 2

U Sexto semestre

- 6 Persona y Trascendencia
- 8 Cocina Mediterránea
- 8 Cocina del continente Americano
- 8 Aplicación de las técnicas de repostería II
- 8 Enología y Cata Gastronómica
- 6 Normatividad en Restaurantes
- 6 Gestión de Recursos Productivos
- 6 Optativa de Idioma 3

U Séptimo semestre

- 8 Cocina del Continente Europeo
- 6 Coctelería y Mixología
- 6 Dirección de Eventos Sociales
- 7 Modelos de Negocio Aplicados
- 7 Gestión del Talento Humano
- 7 Estadística Descriptiva
- * Optativa 1 (Línea Electiva 1)
- * Optativa 1 (Línea Electiva 2)

U Octavo semestre

- 8 Cocina Oriental
- 6 Taller de Desarrollo Gastronómico
- 6 Técnicas Culinarias de Conservación
- 6 Planeación de Espacios en establecimientos de Alimentos y Bebidas
- 6 Introducción al Marco Legal y Aspectos Mercantiles
- * Optativa 1 (Línea Electiva 1)
- * Optativa 1 (Línea Electiva 2)
- 7 Seminario de Titulación de Gastronomía

* LÍNEA ELECTIVA

El estudiante deberá elegir dos líneas electivas de las 4 existentes y cursar 4 asignaturas, las 2 propias de cada línea seleccionada.

U Emprendimiento

- 6 Optativa de Emprendimiento 1
- 6 Optativa de Emprendimiento 2

U Área Disciplinar

- 6 Temas Selectos de Gastronomía I
- 6 Temas Selectos de Gastronomía II

U Sistemas Académicos de Pertinencia Social

- 6 Proyecto Integrador de Pertinencia Social I
- 6 Proyecto Integrador de Pertinencia Social II

U Educación General

- 6 Optativa de Educación General 1
- 6 Optativa de Educación General 2

U INTRODUCCIÓN A LA VIDA UNIVERSITARIA

- 0 Acompañamiento e inmersión a la vida universitaria

Todos los estudiantes de licenciatura deben prestar además 480 horas de Servicio Social a partir de haber completado al menos el 70% de los créditos del plan de estudios, de acuerdo a la normatividad vigente en ese momento.

U = Unidad de cobro. Consulta la tabla de costos para mayor información sobre unidades de cobro y flexibilidad del programa.

Los planes de estudio de UPAEP, están en continua actualización, debido a los acelerados cambios científicos, tecnológicos, políticos, económicos y sociales. Por lo que el plan de estudios al que ingresarás podría tener algunos cambios respecto a este documento.

(*) La carga académica definitiva de cada alumno estará en función de los resultados obtenidos en los exámenes de ubicación. Si se requiere modificar la carga por razones académicas o económicas, favor de contactar al Director Académico.

Laboratorios: Cocina caliente · Cocina para repostería · Sala de exhibición · Cava de vino · Contamos con nuestro propio Restaurante "Quinze" · Análisis sensorial · Investigación y desarrollo · Laboratorio de educación continua · Laboratorio de investigación y desarrollo

Vinculación: Hoteles · Restaurantes · Hoteles y restaurantes a nivel mundial · Grupo Christus Muguerza

