



# GASTRONOMÍA

R.V.O.E. SEP-SES/21/114/04/985/2013

Como Licenciado en Gastronomía tendrás un alto manejo de técnicas culinarias nacionales como internacionales, también podrás desarrollar proyectos con soporte teórico – práctico para proponer y generar nuevas propuestas en la parte gastronómica para consolidar y expandir la empresa donde te desarrolles. Practicarás lenguas extranjeras como inglés y francés. Asimismo, promoverás la cultura, la historia, el comercio y el trato justo para preservar la identidad de las tradiciones culinarias de una región. Al egresar podrás iniciar tu vida profesional en hoteles, restaurantes, cruceros, catering y demás instituciones dedicadas a la parte de gastronomía.



**Informes:**  
Centro de Vinculación **UPAEP**  
11 Poniente 2309, Barrio de Santiago  
Tel. 229.94.00 / 01800.224.22.00  
informes@upaep.mx

[upaep.mx](http://upaep.mx)

**Director Académico:**  
Dra. Mónica Orduña Sosa  
Tel. +52 (222)229 94 00, ext. 7012  
da.gastronomia@upaep.mx

# PLAN DE ESTUDIOS

## U Primer semestre

- 5 Herramientas y Comunidad Digital
- 4 Fundamentos del Pensamiento Crítico y Humanista
- 6 Inglés Intermedio
- 7 Certificaciones en el Servicio de la Hospitalidad
- 6 Fundamentos de Nutrición Gastronómica
- 6 Antropología Culinaria
- 9 Fundamentos Culinarios I
- 6 Fundamentos de Gastronomía Molecular

## U Segundo semestre

- 4 Fundamentos Estructurales del Pensamiento Crítico
- 7 Persona y Cultura Humanista
- 6 Inglés Avanzado I
- 6 Matemáticas Básicas
- 6 Cultura Gastronómica Mexicana
- 9 Panadería
- 9 Fundamentos Culinarios II
- 7 Análisis Sensorial
- 6 Entorno Administrativo

## U Tercer semestre

- 4 Escritura Académica
- 6 Ética y Responsabilidad Social
- 6 Inglés Avanzado II
- 6 Arte y Estética para la Gastronomía
- 6 Tendencia en Comedor y Bar
- 9 Repostería I
- 9 Identificación y Procesamiento de Carnes y Aves
- 6 Mercadotecnia
- 9 Cocina Spa
- 0 Servicio Social

## U Cuarto semestre

- 6 Inglés Avanzado III
- 6 Francés Básico
- 6 Estadística Descriptiva
- 6 Sistema de Información Financiera
- 9 Identificación y Procesamiento de Pescados y Mariscos

## U Cuarto semestre (continuación)

- 9 Fundamentos de la Cocina Mexicana
- 9 Cocina Fria
- 9 Repostería II
- 6 Habilidades Artísticas Aplicadas al Servicio
- 0 Práctica Profesional

## U Quinto semestre

- 6 Optativa de Formación Humanista
- 6 Inglés de Gastronomía
- 6 Francés Intermedio I
- 6 Control de Costos para Gastronomía
- 9 Cocina Mediterránea
- 9 Cocina Mexicana Regional
- 9 Cocina de Desayunos y Cafetería
- 6 Administración de Operaciones
- 9 Desarrollo Profesional I

## U Sexto semestre

- 6 Francés Intermedio II
- 9 Cocina del Continente Europeo
- 9 Aplicación de las Técnicas de Repostería
- 7 Apreciación y Cata Gastronómica
- 7 Administración del Servicio de Alimentos y Bebidas
- 6 Técnicas de Ventas y Punto de Venta
- 7 Modelo Emprendedor
- 9 Desarrollo Profesional II
- 6 Investigación, Desarrollo y Metodología Gastronómica

## U Séptimo semestre

- 6 Francés de Gastronomía
- 9 Cocina del Continente Americano
- 9 Coctelería y Mixología
- 6 Diseños de Espacios e Instalación de Equipos
- 6 Talento Humano
- 7 Optativa de Emprendimiento
- \* Optativa (Línea Electiva)

## U Octavo semestre

- 7 Técnicas Culinarias de Conservación
- 4 Tópicos Financieros de la Profesión
- 7 Optativa de Emprendimiento
- 9 Taller de Desarrollo Gastronómico
- \* Optativa (Línea Electiva)
- \* Optativa (Línea Electiva)

## \* LÍNEA ELECTIVA

Debes cursar 3 materias de una sola línea

## U Gestión de Restaurantes

- 6 Diseño y Comercialización de Servicios y Eventos
- 6 Administración de Riesgos en la Industria de la Hospitalidad
- 6 Administración de Procesos a Gran Escala

## U Especialidades Culinarias

- 9 Cocina de Asia
- 9 Cocina del Medio Oriente
- 9 Arte en Esculturas

## U Patisserie

- 9 Panadería Especializada
- 9 Repostería Especializada y de Vanguardia
- 9 Postres al Plato y Bocadillos Dulces

## U Crítico Gastronómico

- 6 Edición de Textos
- 6 Redacción Publicitaria
- 6 Imagen Digital Publicitaria

## U Nutrición

- 6 Educación en Nutrición
- 8 Servicio de Alimentos y Diseño de Menús
- 6 Nutrición en el Ciclo Vital Humano

## U ASIGNATURAS REMEDIALES

- 6 Inglés Básico
- 6 Inglés Intermedio Bajo

U = Unidad de cobro. Consulta la tabla de costos para mayor información.

Los planes de estudio de la **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 éste.

(\*) 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 · Hospitales a nivel mundial · Grupo Christus Muguerza

