



Licenciatura en Gastronomía

El plan de estudio de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad de Puebla ha sido diseñado en un total de 8 semestres.

1

- * Bioquímica de los alimentos
- * Desarrollo profesional
- * Informática I
- * Inglés I
- * Desarrollo histórico de la gastronomía
- * Higiene y microbiología
- * Administración
- * Metodología de la investigación

5

- * Coctelería II
- * Inglés V
- * Costos y presupuestos II
- * Organización y procedimientos
- * Vitivinicultura y enología II
- * Panificación II
- * Administración de proyectos
- * Taller de cocina europea I
- * Francés I

2

- * Calidad en alimentos
- * Informática II
- * Inglés II
- * Fondos y salsas
- * Cocina I
- * Geografía gastronómica I
- * Factor humano
- * Taller de cocina prehispánica

6

- * Pastelería y repostería I
- * Inglés VI
- * Técnicas de análisis de los estados financieros
- * Publicidad de establecimientos de alimentos y bebidas
- * legislación laboral
- * Taller de cocina europea II
- * Francés II

3

- * Conservación de los alimentos
- * Inglés III
- * Nutrición
- * Cocina II
- * Geografía gastronómica II
- * Mercadotecnia
- * Taller de cocina mexicana

7

- * Pastelería y repostería II
- * Inglés VI
- * Auditoría de servicios y operacional
- * Mesa y etiqueta
- * Seminario de tesis I
- * Ventas y servicios
- * Taller de cocina asiática y africana
- * francés II

4

- * Coctelería I
- * Inglés IV
- * Costos y presupuestos I
- * Diseño y elaboración de menús
- * Vitivinicultura y enología
- * Panificación I
- * Investigación de mercado
- * Taller de cocina americana

8

- * Chocolatería y dulcería
- * Inglés VIII
- * Liderazgo y calidad
- * Seminario de tesis II
- * Administración estratégica
- * Taller de cocina moderna
- * francés IV