



# 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