

## LICENCIATURA EN PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

NÚMERO DE RVOE: SEP-SES/21/114/01/2529/2018-MOD-01-2021

FECHA DEL RVOE:09/08/2021

MODALIDAD: Presencial

DIRECCIÓN SEGÚN EL RVOE: Teziutlán Norte Número 43 y 29, Col. La Paz, Puebla, Puebla, 72160

DURACIÓN: 9 Cuatrimestres

### 1er Cuatrimestre

Gastronomía en la Historia

Manejo Higiénico de los Alimentos

Técnicas Culinarias I

Identificación de Productos del Mundo

Tecnologías de la Información

Inglés I

Francés I

Desarrollo Humano: El Individuo

Identificación de Productos Cárnicos

### 2do Cuatrimestre

Regiones Gastronómicas en México

Técnicas Culinarias II

Panadería Internacional

Comunicación y Manejo de Conflictos

Inglés II

Cultura General

Francés II

Desarrollo Humano: El Núcleo Familiar

Identificación de Destilados y Licores del Mundo

### 3er Cuatrimestre

Técnicas Culinarias III

Mixología

Gestión de Empresas

Matemáticas en Alimentos y Bebidas

Inglés III

Calidad I

Francés III

Desarrollo Humano: Comunidad y Sociedad

Cocina del Mar



#### **4to Cuatrimestre**

Cocina Francesa  
Servicio y Atención en Sala  
Nutrición  
Contabilidad Financiera  
Gestión del Talento Humano  
Inglés IV  
Francés IV  
Desarrollo Humano: Inteligencia Emocional  
Estadística

#### **5to Cuatrimestre**

Repostería Clásica Francesa  
Costos de Producción Gastronómica  
Gestión de Adquisiciones  
Cocina Italiana  
Cocina de México  
Inglés V  
Francés V  
Desarrollo Humano: La Empresa

#### **6to Cuatrimestre**

Presupuestos en Alimentos y Bebidas  
Vino y Cata  
Metodología de la Investigación  
Postres Emplatados y Entremets  
Inglés VI  
Bombonería y Chocolatería  
Francés VI  
Desarrollo Humano: Estado y Derechos Humanos  
Conservas y Envasados

#### **7mo Cuatrimestre**

Cocina Mexicana Contemporánea  
Elaboración de Menús  
Ética Profesional  
Liderazgo y Supervisión  
Mercadotecnia en la Gastronomía  
Técnicas de Mukimono





**Campus Puebla**  
Teziutlán Norte 43, Colonia  
La Paz Puebla, Pue;  
C. P. 72160

+54 22 29 76 73 60 / 61

Calidad II

**8vo Cuatrimestre**

Banquetes

Operación de Restaurantes I

Derecho Laboral

Cocina Oriental

Seminario de Tesis I

Formación de Equipos de Trabajo

Desarrollo de Espacios Culinarios

Software de Restaurante

**9no Cuatrimestre**

Operación de Restaurantes II

Cocina Española

Cocina Colectiva

Proyecto Creativo Culinario

Seminario de Tesis II

Calidad III

