

# ACEPTA EL RETO

**UDLAP**  
UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS PUEBLA

## ARTES CULINARIAS

EDNE Escuela de Negocios y Economía

### Estudia en la UDLAP



#### Competencias culinarias

Desarrolla habilidades culinarias y de gestión en la industria de la alimentación.



#### Administración eficiente

Supervisa eficazmente operaciones gastronómicas y de servicios.



#### Innovación excepcional

Aplica técnicas culinarias innovadoras para crear experiencias únicas.

### Campo laboral

Al aceptar el reto, estarás:

- Organizando eventos gastronómicos y servicios de catering.
- Desarrollando e innovando técnicas culinarias.
- Empleando conocimientos operativos y técnicas culinarias tanto tradicionales como de vanguardia.
- Administrando o emprendiendo en la industria de restaurantes y alimentos.
- Formando a otros profesionales.



### Plan de estudio

Total 300 unidades

#### Semestre 1

• Lengua Extranjera I	6
• Cultura Digital	6
• Panorama de la Administración	6
• Fundamentos Culinarios	6
• Matemáticas Universitarias	6
• Contabilidad	6

#### Semestre 5

• Optativa de Estudio General de Matemáticas	6
• Optativa de Estudio General de Humanidades	6
• Ética y Responsabilidad Social en los Negocios	6
• Prácticas en la Profesión 1	6
• Cocina Mexicana I	6
• Sommelier	6
• Cocina Francesa	6

#### Semestre 2

• Lengua Extranjera II	6
• Argumentación Académica	6
• Optativa de Estudio General de Ciencias Naturales	6
• Sanidad y Nutrición	6
• Industria de la Hospitalidad	6
• Técnicas Culinarias	6
• Panificación	6

#### Semestre 6

• Banquetes	6
• Sostenibilidad en la Industria de la Hospitalidad	6
• Administración de Servicio de Alimentos y Bebidas	6
• Cocina Mexicana II	6
• Temas Selectos	6
• Perspectivas Disciplinarias	6
• Cocina Italiana	6

#### Semestre 3

• Lengua Extranjera III	6
• Escritura Académica	6
• Optativa de Estudio General de Ciencias Sociales	6
• Contabilidad de Costos	6
• Composición de los Alimentos	6
• Identificación y Procesado de Cárnicos y Aves	6
• Repostería I	6

#### Semestre 7

• Instalaciones en la Hospitalidad	6
• Prácticas en la Profesión 2	6

#### Semestre 4

• Optativa de Estudio General de Artes	6
• Derecho Corporativo	6
• Coctelería y Destilados	6
• Servicio a la Sala	6
• Fundamentos de Mercadotecnia	6
• Identificación y Procesado de Pescados y Mariscos	6
• Repostería II	6

#### Semestre 8

• Protocolo Empresarial	6
• Mercadotecnia Digital	6
• Cultura Gastronómica	6
• Cocina Española	6
• Cocina Asiática	6
• Chocolatería y Confitería	6
• Tópicos de Vanguardia	6

Plan y Programa de Estudio incorporados a la SEP  
DIPES: 20241902, 22/08/2024  
Modalidad Mixta

Estudia en la UDLAP y obtén tu título profesional y tu diploma de bachelor.



HAZ LA DIFERENCIA UDLAP

### INCORPORACIÓN ESTUDIANTIL

informes.nuevoingreso@udlap.mx



222 229 21 12

222 160 66 19



Ubicación

www.udlap.mx