

UDLAP[®]

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS PUEBLA



ARTES CULINARIAS

www.udlap.mx

EDNE 
ESCUELA
DE NEGOCIOS
Y ECONOMÍA

ESTUDIA ARTES CULINARIAS EN LA UDLAP

Como licenciado en Artes Culinarias, podrás distinguir, valorar e innovar el buen comer, beber y vivir a través de la planeación, organización y control de empresas alimentarias, y la aplicación de conceptos, técnicas y metodologías culinarias, administrativas y tecnológicas, con el fin de satisfacer las necesidades en la industria alimentaria de clientes, comensales, inversionistas y comunidad en general, con un sentido ético de responsabilidad y servicio en el ámbito nacional e internacional.

Al concluir tu programa educativo, además del título profesional de licenciatura, obtendrás tu diploma de *bachelor*, con el que tus estudios tendrán reconocimiento en todo el mundo.

CAMPO LABORAL

- *Restaurantes, comedores industriales y servicios de catering.*
- *Hoteles, cruceros, complejos turísticos, clubes sociales y deportivos.*
- *Consultorías.*
- *Dependencias gubernamentales o embajadas.*
- *Instituciones de educación superior.*



SER ESTUDIANTE UDLAP

- Convicción de trabajar por el bien común y el alcance del éxito.
- Visión para cosechar logros a través del aprendizaje.
- Capacidad para enfrentar los retos de un mundo cada vez más competitivo.
- Gusto por la calidad en el servicio.
- Habilidad para el manejo de grupos de trabajo.

EXCELENCIA ACADÉMICA UDLAP

El prestigio de nuestra facultad es avalado por su amplia experiencia docente, ya que el 99% de los profesores de tiempo completo cuenta con posgrado, asimismo, uno de cada tres es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI). Con su experiencia y calidad académica podrán guiarte para encontrar nuevas maneras de expresarte, ser crítico, innovador y creativo.

La UDLAP está acreditada a nivel nacional e internacional por la Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior (FIMPES) y, desde 1959, por la *Southern*

Gracias a los más de 200 convenios con prestigiosas universidades internacionales, podrás realizar intercambios académicos o bien concluir un programa de doble titulación.

Association of Colleges and Schools Commission on Colleges (SACSCOC); también la certificadora Quacquarelli Symonds (QS) le otorgó 5 estrellas global, convirtiéndonos así en la primera universidad unicampus en América Latina en recibir esta distinción, de igual manera nos califica con 5 estrellas en las categorías de enseñanza, empleabilidad de egresados, internacionalización, inclusión y arte y cultura. Todo lo anterior se traduce en ofrecer los más altos estándares de calidad académica y servicios educativos, comparable con las mejores universidades de México y el mundo.



PLAN DE ESTUDIOS

ARTES CULINARIAS

	Materias	Unidades
Periodo 1	Fundamentos de administración	6
	Bases culinarias	6
	Optativa de estudio general de matemáticas	6
	Optativa de estudio general de artes	6
	Tecnologías de la información en la construcción del conocimiento	6
	Lengua extranjera I	6
Periodo 2	Técnicas culinarias	6
	Contabilidad	6
	Seguridad en el manejo de los alimentos	6
	Gestión de los hoteles y restaurantes	6
	Argumentación académica	6
	Lengua extranjera II	6
Fundamentos de mercadotecnia	6	
Periodo 3	Composición de los alimentos	6
	Contabilidad de costos I	6
	Práctica culinaria I	6
	Panificación	6
	Escritura académica	6
	Lengua extranjera III	6
Cultura gastronómica de México y el mundo	6	
Periodo 4	Identificación y procesado de cárnicos y aves	6
	Comportamiento organizacional	6
	Nutrición en la preparación de alimentos	6
	Sommelier	6
	Identificación y procesado de pescados y mariscos ..	6
	Repostería I	6
	Optativa de estudio general de ciencias del comportamiento	6

	Materias	Unidades
Periodo 5	Cocina para eventos	6
	Optativa de estudio general de humanidades	6
	Repostería II	6
	Marketing para hoteles y restaurantes	6
	Prácticas en la profesión 1	6
	Optativa de estudio general de ciencias naturales ...	6
Periodo 6	Diseño y planeación de cocinas	6
	Administración de operaciones en restaurantes	6
	Temas selectos 1	6
	Cocina española	6
	Administración del servicio de bebidas	6
	Servicio a la sala	6
Cocina mexicana	6	
Periodo 7	Prácticas en la profesión 2	12
	Ética y responsabilidad social corporativa	6
Periodo 8	Tecnologías para el procesamiento de alimentos	6
	Cocina asiática	6
	Cocina francesa	6
	Chocolatería y confitería	6
	Cocina italiana	6
	Temas selectos 2	6
	Temas selectos 3	6

VINCULACIÓN UDLAP

Destacadas empresas nacionales e internacionales mantienen vinculación con la universidad. Como estudiante de la UDLAP cuentas con las mejores oportunidades para desarrollarte en el mundo laboral, realizando prácticas en la profesión y proyectos de investigación que te ayudarán a tu ingreso al mercado laboral nacional e internacional, una vez que egreses.



SÉ PARTE DE LA COMUNIDAD UDLAP

Tu formación académica podrá ser complementada participando en los talleres extracurriculares que ofrece la universidad, así como organizaciones estudiantiles, actividades culturales y deportivas que contribuirán a tu crecimiento como estudiante y futuro profesionista.

Al vivir en uno de los cuatro colegios residenciales, disfrutarás el ambiente universitario al máximo y tendrás la oportunidad de convivir con estudiantes de

otras licenciaturas y culturas, complementando tu formación académica integral con experiencias significativas que tendrán un gran impacto en tus relaciones personales y profesionales. Una residencia de la UDLAP brinda las mismas comodidades que un departamento, cuenta con espacio de recreación y todos los servicios.

Dentro de la universidad también encontrarás servicio de comedor y área de *snack*, cajeros automáticos, entre otros.

LLEGÓ TU MOMENTO, INCORPÓRATE

PROCESO DE ADMISIÓN

- Realizar el examen de nuevo ingreso.
- Los alumnos provenientes de preparatorias con convenio quedan exentos de presentarlo, consultar la lista en: www.udlap.mx/preparatoriasdeconvenio
- Entregar documentos básicos de admisión: www.udlap.mx/solicitudes
- En caso de solicitar beca, revisar las fechas de convocatoria: www.udlap.mx/becas
- Cuotas y colegiaturas vigentes: www.udlap.mx/finanzas

QUEREMOS ESCUCHARTE

Incorporación estudiantil:

Tel.: +52 (222) 229 21 12

informes.nuevoingreso@udlap.mx

☎ (+521) 222 577 38 29

Becas:

Tel.: +52 (222) 229 27 02

informacion.beca@udlap.mx

Conmutador:

Tel.: +52 (222) 229 20 00

Ext. 4792 • 4799 • 4260 • 2189

www.udlap.mx

LLEGÓ TU MOMENTO, ELIGE

UDLAP®

LA CALIDAD ACADÉMICA
Y EL PRESTIGIO UDLAP
ESTÁN AVALADOS POR
QS, SACSCOC Y FIMPES



[/universidaddelasamericaspuebla](https://www.facebook.com/universidaddelasamericaspuebla)



[@udlap](https://twitter.com/udlap)

Universidad de las Américas Puebla

Ex hacienda Santa Catarina Mártir • C.P. 72810
San Andrés Cholula, Puebla, México

