



UDLAP[®]

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS PUEBLA

Artes Culinarias



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*.



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

Plan de estudios

	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

Total 300 unidades

Escolar

DIPES: RVOE: 20111055; Actualizado: DGAIR/DIPES/SR/04948/17

Excelencia académica

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 y uno de cada tres es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI). 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 Association of Colleges and Schools Commission on Colleges (SACSCOC). Además la certificadora Quacquarelli Symonds (QS) le otorgó 5 estrellas

global, convirtiéndola así en la primera universidad unicampus en América Latina en recibir esta distinción. De igual manera, fue calificada con 5 estrellas en las categorías de enseñanza, empleabilidad de egresados, internacionalización, inclusión, arte y cultura.



Gracias a los más de 200 convenios

con prestigiosas **universidades internacionales** podrás realizar intercambios académicos o bien concluir un programa de **doble titulación**.

La vinculación con importantes empresas nacionales e internacionales

te permitirá realizar tu servicio social y prácticas en la profesión y participar en la bolsa de trabajo, lo cual facilitará tu integración al mercado laboral al momento de tu **egreso**.

U N I V E R S I D A D D E L A S A M É R I C A S P U E B L A

INCORPORACIÓN ESTUDIANTIL

Tel.: 222 229 21 12

informes.nuevoingreso@udlap.mx

 +52 222 577 38 29

Avenida Universidad de las Américas, Puebla
No. 1, Colonia Ex Hacienda Santa Catarina
Mártir, San Andrés Cholula Puebla · C. P. 72820



Conoce la experiencia de ser parte de la **comunidad UDLAP**

**DECIDE
UDLAP®**