



**UNIPUEBLA**  
Universidad de Puebla



**GASTRONOMÍA**

[www.udepuebla.mx](http://www.udepuebla.mx)

# ¿Qué es Gastronomía?

La Gastronomía es el conjunto de conocimientos y técnicas que se aplican en el arte de la elaboración de platillos y bebidas, todo lo relacionado con la cocina.

Es un área que aporta un mejor servicio gastronómico y va al rescate, mejora y explotación del patrimonio culinario de distintas sociedades.

Estudiar Gastronomía, te da la oportunidad de explotar tu creatividad y autenticidad, para potencializar el servicio y los productos de este fuerte campo de acción, y al mismo tiempo la posibilidad de emprender un negocio propio.



## Perfil de ingreso

El aspirante a la licenciatura de Gastronomía debe tener:

- Iniciativa y creatividad para desarrollar e innovar platillos.
- Liderazgo para dirigir organizaciones.
- Alto espíritu de servicio.
- Tener una amplia capacidad verbal y perceptual.



# Perfil de egreso

El egresado de esta carrera tiene capacidades y habilidades para:

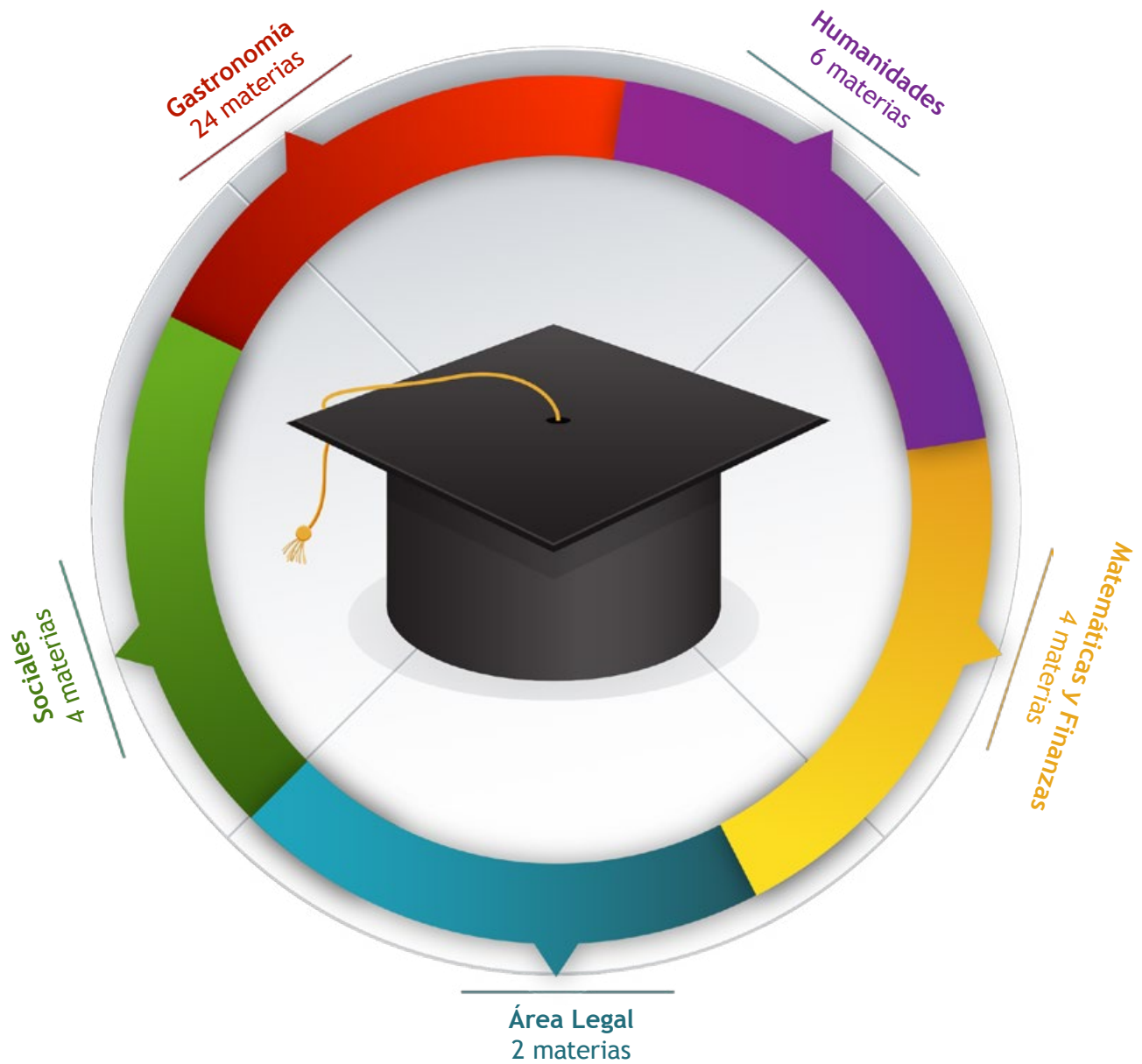


- Observación.
- Habilidad de manejo, comprensión e interpretación de lenguajes extranjeros bajo el contexto culinario.
- Creatividad e innovación, así como habilidades que requieren el manejo de alimentos y desarrollo de nuevos diseños en la combinación y presentación de los mismos.
- Administrar establecimientos de alimentos y bebidas, manejando elementos administrativos y contables que permitan el desarrollo empresarial de dichos establecimientos que se encuentran dentro de la industria de la restauración.
- Mercadotecnia que le permitan comercializar al área culinaria a nivel local, regional, nacional e internacional.
- Participar en la planificación, organización, dirección, control y venta de eventos y analizar el impacto de los mismos.
- Tomar decisiones y solucionar problemas específicos, así como de practicar el análisis y crítica con sentido profesional.





# Áreas de conocimiento



Hoteles



Cruceros,  
aviones  
y yates



Industria  
Restaurantera



Comedores  
industriales,  
escolares y  
hospitalarios



## ¿Dónde puedo trabajar?

- Restaurantes y bares de distintas categorías.
- Hoteles
- Comedores industriales, escolares y hospitalarios, entre otros.
- Cruceros, aviones, yates y embarcaciones acuáticas.
- Empresas líderes de transformación de alimentos y materias primas.
- Industrias químicas y de producción de alimentos.
- Industria Restaurantera y Servicios Gastronómicos

## Requisitos de inscripción

Acta de nacimiento  
Original y 3 copias

01

Certificado de secundaria  
Original y 3 copias

02

Certificado de bachillerato  
Original y 3 copias

03

Comprobante de domicilio  
3 copias

04

CURP  
Original y 3 copias

05

Folder tamaño oficio

06

## Infraestructura:

Laboratorios gastronómicos con equipo industrial, utensilios de marcas reconocidas, mesas de trabajo de acero inoxidable, área de enología, salón de degustaciones, área de repostería, cafetería y almacén.

## Vinculación

- Convenios amplios en cadenas restauranteras de prestigio y posicionamiento en el Estado.
- Diferentes Instituciones de salud Privadas o gubernamentales que requieran el servicio de gastronomos en su área.
- Prácticas internacionales a través de industria hotelera y restaurantera.

## Áreas de especialización:

- Repostería.
- Técnica mukimono.
- Enología.
- Chef de cocina Mediterránea.

Ingeniería en  
Computación

Lenguas Extranjeras

Mercadotecnia

Comercio  
Internacional

Ciencias  
del Deporte

Gastronomía

Derecho

Estomatología

Enfermería y  
Obstetricia

Química  
Farmacéutica Biológica

oferta  
educativa



UNIPUEBLA  
Universidad de Puebla



# UNIPUEBLA

Universidad de Puebla



Calle Cuauhtémoc No. 940, Colonia Guadalupe Hidalgo, Puebla, Puebla  
Tel: (01 222) 241-7123 / (01 222) 399-1638  
[contactounipuebla@gmail.com](mailto:contactounipuebla@gmail.com)  
[facebook.com/unipueblaoficial](https://www.facebook.com/unipueblaoficial)  
[www.udepuebla.mx](http://www.udepuebla.mx)