UPSUM
Universidad Privada del Sur de México



Licenciatura en Gastronomía

RVOE: PSU-46/2008 MIXTA

Semiescolarizado | **4 Años** | **Presencial**

Plan de Estudios

1er Semestre

- Higiene y Salud
- Técnicas Culinarias I
- Contabilidad I
- Historia de la Gastronomía
- Matemáticas y su Aplicación Culinaria

2do Semestre

- Higiene de los Alimentos
- Técnicas Culinarias II
- Contabilidad II
- Los Alimentos en la Nutrición
- Turismo y Gastronomía

3er Semestre

- Administración de Empresas Gastronómicas
- Alimentos y Bebidas
- Identificación de Productos
- Microbiología de los Alimentos
- Conservación de los Alimentos
- Informática I

4to Semestre

- Panadería
- Cocina Fría
- Cocina Nutricional y Vegetariana
- Mercadotecnia
- Tecnología de los Alimentos I
- Informática II

5to Semestre

- Cocina Mexicana I
- Pastelería y Repostería I
- Servicio de Restaurantes
- Psicología Social
- Tecnología de los Alimentos II

6to Semestre

- Cocina Mexicana II
- Pastelería y Repostería II
- Sociedad y Nutrición
- Instalación y Mantenimiento de Cocinas
- Tecnología de los Alimentos III

7mo Semestre

- Cocina Mexicana III
- Cocina Internacional I
- Organización de Banquetes
- Ética para la Gastronomía
- Metodología de la Investigación

8vo Semestre

- Cocina Internacional II
- Planeación de Menús
- Vitivinicultura y Enología
- Seminario de Tesis

Requisitos de Inscripción

- Acta de Nacimiento
- Curp
- Certificado de Bachillerato o Constancia de Terminación de Estudios
- 3 Fotografías a B/N Tamaño Infantil
- Certificado Médico con Tipo Sanguíneo
- Copia de Identificación Oficial

Agenda tu cita
961 613 2563
www.upsum.edu.mx

UPSUM TUXTLA | UPSUM_TUXTLA | UPSUM_TUXTLA