

Licenciatura en

# Gastronomía e Innovación Culinaria

NO. DE ACUERDO: 20262333

☎ 22 11 11 32 48 **uvp.mx**



## Perfil de Ingreso

Esta carrera está dirigida a jóvenes con bases en ciencias naturales, sociales, razonamiento lógico-matemático, historia y geografía para comprender el sistema alimentario y las culturas culinarias. Requiere habilidades tecnológicas, comunicación clara, síntesis, organización y destreza manual. Debe mostrar curiosidad por los alimentos, la experimentación creativa, disciplina, trabajo bajo presión, colaboración, vocación de servicio y respeto por la diversidad cultural.



## Perfil de Egreso

El egresado de Gastronomía e Innovación Culinaria de la UVP domina procesos bioquímicos, microbiológicos y biotecnología alimentaria para transformar materias primas con seguridad y creatividad. Aplica ingeniería de menú, costeo predictivo, operaciones, etnobotánica y patrimonio culinario para impulsar negocios rentables y sostenibles. Ejecuta técnicas avanzadas, usa inteligencia artificial, datos y marketing digital, diseña experiencias sensoriales y lidera proyectos con ética e innovación globales.

## PLAN DE ESTUDIOS

### 1

#### PRIMER SEMESTRE

- Inglés I
- Pensamiento Analítico y Lógico
- Autonomía, Carácter y Propósito
- Técnicas Culinarias Fundamentales
- Taller de Producción Culinaria
- Producto, Materias Primas y Abastecimiento
- Higiene, Inocuidad y Análisis de Peligros Alimentarios
- Historia, Cultura y Ecosistema Gastronómico

### 3

#### TERCER SEMESTRE

- Inglés III
- Estadística y Probabilidad Aplicada
- Entornos Digitales de Trabajo
- Panadería, Bollería y Masa Madre
- Laboratorio de Cocinas del Mundo
- Costos, Rentabilidad e Ingeniería de Menú
- Microbiología e Inocuidad Alimentaria
- Gestión de la Producción y Operación de Cocina

### 5

#### QUINTO SEMESTRE

- Inglés V
- Pensamiento Sistémico y Diseño de Proyectos
- Investigación Aplicada
- Proteínas Alternativas y Alimentación del Futuro
- Cocina Internacional II: Asia y Cocinas Emergentes
- Diseño Sensorial y Análisis Organoléptico
- Gastronomía Molecular y Ciencia del Sabor
- Fermentaciones Avanzadas y Cultivos Culinarios

### 7

#### SÉPTIMO SEMESTRE

- Seminario de Proyectos I
- Bebidas, Enología y Mixología
- Comunicación Estratégica y Gestión de Equipos
- Alta Cocina de Autor y Creatividad Culinaria
- Dirección de Operaciones, Finanzas y Talento
- Diseño de Espacios y Experiencia Multisensorial
- Tecnología Alimentaria e Inteligencia Artificial
- Gastronomía Sostenible y Economía Circular

### 2

#### SEGUNDO SEMESTRE

- Inglés II
- Programación Asistida por Inteligencia Artificial
- Narrativa de Ideas y Argumentos
- Cocina de Proteínas: Carnes, Aves y Mar
- Laboratorio de Ciencia Culinaria
- Métodos de Cocción, Fondos y Salsas
- Química y Bioquímica de los Alimentos
- Nutrición y Composición de los Alimentos

### 4

#### CUARTO SEMESTRE

- Inglés IV
- Análisis y Visualización de Datos
- Sociedad Contemporánea y Desafíos Sociales
- Pastelería, Repostería y Chocolatería
- Cocina Internacional I: Europa y Mediterráneo
- Cocina Mexicana Patrimonial y Contemporánea
- Biotecnología Alimentaria Aplicada
- Etnobotánica y Biodiversidad Alimentaria de México

### 6

#### SEXTO SEMESTRE

- Inglés VI
- Modelos y Predicción en Ciencias Sociales
- Innovación, Diseño de Soluciones y Emprendimiento
- Alimentos Funcionales y Cocina para la Salud
- Laboratorio de Innovación Culinaria y Cocina Experimental
- Neurogastronomía y Gastrofísica
- Desarrollo de Nuevos Productos Alimentarios
- Diseño de Platos y Estética Culinaria

### 8

#### OCTAVO SEMESTRE

- Seminario de Proyectos II
- Modelos de Negocio y Escalamiento Gastronómico
- Ética y Responsabilidad Profesional
- Inteligencia de Mercado y Análisis Gastronómica
- Experiencia del Comensal, Servicio y Maridaje
- Marco Regulatorio y Comercial Gastronómico
- Mercadotecnia Gastronómica Digital y Marca
- Optativa
</



Programa acreditado  
por CIEES



Laboratorios especializados:  
Cocina de Humo y Cocina para  
Chocolatería



Programa de movilidad  
estudiantil con organismos  
internacionales



300 convenios de vinculación  
con restaurantes y hoteles

## OPTATIVA TERMINAL

**Bebidas Avanzadas: Vinos y Coctelería de Autor**

**Cocina Comunitaria, Social y Economía de Impacto**

**Pastelería de Autor, Chocolatería y Postre de Restaurante**

**Tecnología Alimentaria Avanzada y Automatización**



### REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- Solicitud de Ingreso
- Certificado de bachillerato original y legalizado
- Acta de nacimiento actualizada a color
- Copia del comprobante de domicilio
- Copia del INE del alumno y de su padre, madre o tutor
- CURP actualizada y certificada a color
- Carta de Autenticación (cuando aplique)



*Escanéame*  
y conoce más

## CONTÁCTANOS



**PLANTEL PUEBLA**  
admisiones@uvp.mx



**PLANTEL TEHUACÁN**  
info.teh@uvp.mx



**PLANTEL TLAXCALA**  
coord.admisiones.tlax@uvp.mx



**OFICINA ADMISIONES OAXACA**  
promocion.oax1@uvp.mx



*Escanéame*  
☎ 22 11 11 32 48

## NUESTRAS ACREDITACIONES

