UVP | UNIVERSIDAD DEL VALLE DE PUEBLA
PLANTEL TEHUACÁN

NUEVO ACTUALIZADO PLAN DE ESTUDIOS

Licenciatura en

Gastronomía e Innovación Culinaria

NO. DE ACUERDO: 20262779

22 25 05 29 33 | 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

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

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

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

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

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 Platillos y Estética Culinaria

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

8 OCTAVO SEMESTRE

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

OCT. 2026

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

- 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 25 05 29 33

NUESTRAS ACREDITACIONES

FIMPES · ANUIES Al servicio y fortalecimiento de la educación superior · CIEES MEJOR EDUCACIÓN SUPERIOR Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior · ACBSP · AENOR Certificación en Procesos Administrativos · IQNET RECOGNIZED CERTIFICATION