

# Licenciatura en GASTRONOMÍA Y TURISMO

RVOE : SEP-SES/21/174/01/2112/2017



En Universidad Americana de Puebla formamos Licenciados en Gastronomía y Turismo profesionales, competitivos y emprendedores que sean capaces de organizar y administrar eventos gastronómicos; de dominar y aplicar las técnicas culinarias en muestras gastronómicas; de crear estrategias para el crecimiento turístico; administrar a los distintos prestadores de servicios turísticos; y diseñar estrategias de mercadotecnia, publicidad y relaciones públicas que en conjunto permitan el fortalecimiento del sector y contribución al desarrollo económico, social y político de la región.

## Perfil de Ingreso

Si deseas cursar esta licenciatura en la UAMP debes contar con:

- Habilidades de liderazgo, organización y trabajo en equipo.
- Gusto por la elaboración de platillos.
- Atención a las personas.

## Perfil de Egreso

El egresado de la Licenciatura en Gastronomía y Turismo de UAMP contara con los conocimientos, habilidades, actitudes y valores; los cuales le permitirán desarrollarse en el área gastronómica y del turismo, mismo que requiere de actividades inter y multidisciplinarias para el logro de sus objetivos.

### PRIMER CUATRIMESTRE

- Administración
- Geografía Turística y Patrimonio Cultural de México
- Introducción al Turismo
- Introducción a la Gastronomía
- Técnicas Culinarias
- Tecnologías de la Información y Comunicación
- Inglés I

### SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Contabilidad I
- Administración de Empresas Turísticas
- Geografía Turística y Patrimonio Cultural Internacional
- Turismo Cultural
- Nutrición I
- Panadería
- Inglés II

### TERCER CUATRIMESTRE

- Costos y Presupuestos de la Empresa Turística y Gastronómica
- Turismo Alternativo
- Nutrición II
- Pastelería y Repostería
- Aves y Carnes
- Inglés III

### CUARTO CUATRIMESTRE

- Administración de Restaurantes y Bares
- Turismo de Aventura
- Gastronomía Mexicana
- Pescados y Mariscos
- Inglés IV

### QUINTO CUATRIMESTRE

- Administración de Recursos Humanos
- Ecoturismo
- Gastronomía Internacional
- Conservación de Alimentos
- Productos Lácteos
- Francés I

### SEXTO CUATRIMESTRE

- Turismo y Gastronomía
- Alta Gastronomía
- Bocadillos Dulces y Salados
- Arte y Decoración Culinaria
- Francés II

### SÉPTIMO CUATRIMESTRE

- Chocolatería
- Enología
- Derecho del Turismo y Legislación Turística
- Ética y Deontología Profesional
- Metodología de la Investigación

### OCTAVO CUATRIMESTRE

- Planeación y Desarrollo de la Actividad Turística
- Coctelería
- Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos
- Taller de Emprendedores
- Proyecto de Tesis

### NOVENO CUATRIMESTRE

- Organización de Eventos y Convenciones
- Operatividad de Banquetes y Recepciones
- Garde Manger
- Proyecto de Tesis II

## CAMPUS PUEBLA

☎ 222 227 63 32  
📞 221 273 05 60

AV. CAMINO REAL A SAN ANDRÉS CHOLULA N° 4406  
EMILIANO ZAPATA, TLAXCALINGO, PUE.

## CAMPUS TEZIUTLÁN

☎ 231 313 46 02  
📞 231 110 59 14

16 DE SEPTIEMBRE #403 COL. CENTRO TEZIUTLÁN, PUE.

# UAMP

UNIVERSIDAD AMERICANA DE PUEBLA



[www.uamp.edu.mx](http://www.uamp.edu.mx)