

**INSCRIPCIÓN  
SIN COSTO**



**SIN EXÁMEN  
DE ADMISIÓN**

CONCLUYE TU  
LICENCIATURA EN SOLO

**2 AÑOS Y MEDIO**



Nuestra universidad está certificada internacionalmente en enseñanza de aprendizaje por la norma **ISO 9001** (No. ECMX-1306/18)



"FORMANDO PARA EL FUTURO"

**¡CONTÁCTANOS!**



IUP SUR ATLIXCO



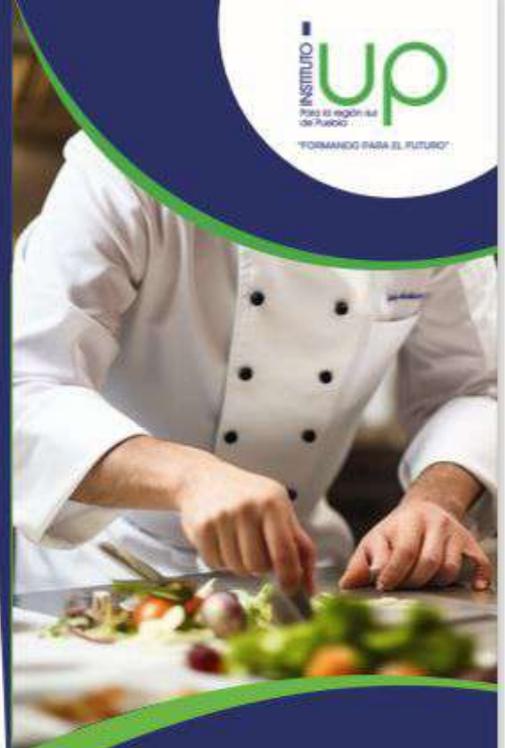
244-44-6-1425



BLVD. FERROCARRILES #1926  
COL. GUADALUPE VICTORIA, ATLIXCO, PUEBLA



"FORMANDO PARA EL FUTURO"



LICENCIATURA EN  
**ADMINISTRACIÓN DE  
EMPRESAS GASTRONÓMICAS**

RECONOCIMIENTO DE VALIDEZ OFICIAL  
SE-SES/21/019/01/2837/2023/SIE



## PLAN DE ESTUDIOS

*Continúa formandote para el futuro con las colegiaturas y titulación más accesibles de la región*

### 1<sup>ER</sup> CUATRIMESTRE

- Introducción a la Administración
- Sanidad e Higiene
- Identificación de Productos
- Inglés I
- Informática I
- Bases Culinarias I

### 2<sup>DO</sup> CUATRIMESTRE

- Proceso Administrativo
- Mercadotecnia
- Composición de Alimentos
- Inglés II
- Informática II
- Bases Culinarias II

### 3<sup>ER</sup> CUATRIMESTRE

- Cocina Industrial
- Contabilidad General
- Montaje de Platos
- Inglés III
- Panadería
- Cocina Mexicana I

### 4<sup>TO</sup> CUATRIMESTRE

- Costos de Alimentos y Bebidas
- Repostería
- Administración de Restaurantes
- Inglés IV
- Cocina Española
- Cocina Mexicana II

### 5<sup>TO</sup> CUATRIMESTRE

- Control de Costos Alimentos y Bebidas
- Servicio a la Mesa
- Administración de Recursos Humanos
- Francés I
- Cocina Italiana
- Cocina Latinoamericana

### 6<sup>TO</sup> CUATRIMESTRE

- Manejo de Bar
- Planeación Estratégica
- Metodología de la Investigación
- Francés II
- Cocina Francesa
- Cocina Fria y Charcutería

### 7<sup>MO</sup> CUATRIMESTRE

- Banquetes
- Cocina de Medio Oriente
- Cocina Asiática
- Mukimono
- Enología y Maridaje
- Cocina Contemporánea

### 8<sup>VO</sup> CUATRIMESTRE

- Plan de Negocios
- Derecho Laboral
- Cocina de Pescados y Mariscos
- Conservación de Alimentos
- Escultura en Hielo
- Chocolatería y Confitería
- Seminario de Titulación

### Talleres en:

- Cocina Aérea
- Cocina Industrial
- Cocina Marítima
- Cocina Hospitalaria

### FORMAS DE TITULACIÓN

- Por promedio de 9.0
- Elaboración de Tesis con sustentación de examen profesional
- Sustentación de examen general de conocimientos por Maestría