



MAESTRÍA en Cocina Mexicana

SEP-SES/21/114/01/1479/2016



UVP

UNIVERSIDAD
DEL VALLE DE PUEBLA



Objetivo

• Formar maestros en la preparación y conservación de la cocina mexicana, mediante una práctica y ejercicio del oficio, realización de actividades de sensibilización y patrimoniales, desarrollo de habilidades de emprendedurismo e investigación, que les permitan insertarse exitosamente en el mercado laboral y desarrollar los elementos patrimoniales de la cocina mexicana con un alto nivel de coherencia y responsabilidad; para ejercer y desarrollar la cocina mexicana representativa de diversos lugares de la República Mexicana con el fin de generar un posicionamiento de la cocina mexicana en las diversas áreas laborales relacionadas a la gastronomía.

Perfil de Ingreso

• Profesionales en las áreas de gastronomía y hospitalidad con interés en la profundización y especialización de sus conocimientos de la gastronomía mexicana.

Perfil de egreso

• Al finalizar el programa el egresado o egresada será capaz de emplear las técnicas de cocción y preparación tradicionales y modernas de los distintos productos que involucra la cocina mexicana, por medio de una práctica intensa y rigurosa considerando un entorno profesional.

• Además, será capaz de distinguir los platillos de cocina mexicana con el mismo denominativo que se realizan en distintos espacios geográficos de la República Mexicana, a través del conocimiento de los contextos culturales, históricos y folklóricos con fines de clasificación y diferenciación en ambientes de debate gastronómico.

• Una de las ventajas que adquirirá el egresado se refiere a la competencia profesional de proponer estrategias de conservación y difusión de la cocina mexicana tradicional con ayuda de la investigación, conferencias, muestras gastronómicas y foros de debate para que la cocina mexicana tradicional sea reconocida, apreciada y valorada por distintos sectores de la sociedad.

Plan de Estudios

- Dulces típicos de México
- Gastronomía de la región norte
- Gestión para la certificación de la industria de la hospitalidad I
- Gestión para la certificación de la industria de la hospitalidad II
- Identificación y transformación de alimentos endémicos de México
- Producción de tamales mexicanos
- Gastronomía de la Región Norbajío
- Postres típicos de la república mexicana
- Técnicas mexicanas de transformación de alimentos
- Gastronomía de la región centro pacífico
- Patrimonio gastronómico mexicano I
- Producción de bebidas típicas mexicanas
- Gastronomía de la región golfo sur
- Panadería mexicana
- Patrimonio gastronómico mexicano II
- Seminario de proyectos I
- Estética gastronómica mexicana
- Metodología de la investigación
- Seminario de titulación
- Seminario de proyectos II

*La programación del plan de estudios se realiza en razón de las características e integración de los grupos.

CAMPUS PUEBLA

CAMPUS TLAXCALA

CAMPUS TEHUACÁN

OFICINA DE ADMISIONES OAXACA





MAESTRÍA en Cocina Mexicana

SEP-SES/21/114/01/1479/2016



Requisitos de Admisión

- Realizar entrevista
 - Presentar carta motivos
 - Curriculum Vitae

Requisitos de Inscripción

- Acta de nacimiento original actualizada
- Copia simple y notariada a tamaño carta de Título y Cédula Profesional
- Copia de la CURP (ampliación tamaño carta)

6 fotografías infantil blanco y negro, con las siguientes características:

- Fondo blanco, ropa clara (no blanca), toma de frente, rostro despejado, sin lentes, ni maquillaje, aretes, barba, bigote o patilla.
- Papel mate adherible (no debe brillar)

* En caso de titulación por maestría presentar:

- Certificado de Licenciatura legalizado
- Carta OTEM.

• Maestría presencial

DURACIÓN: 20 MESES

CUOTAS VIGENTES PERIODO 2025

Inicios de clase:
enero, mayo y septiembre

- Promedio de 8.0 a 8.9 20% descuento en colegiaturas
- Promedio de 9.0 en adelante 30% descuento en colegiaturas

IMPRESO: MARZO 2024



UVP

UNIVERSIDAD
DEL VALLE DE PUEBLA

+ información



22 11 11 32 48



uvp.mx

