

Licenciatura

# Gastronomía

RVOE: ES/006/2011



**LIDERA EL  
MUNDO DEL  
FUTURO**

## • Objetivo del programa

Formar profesionistas con los conocimientos, habilidades, actitudes y valores necesarios para favorecer el intercambio de experiencias y técnicas culinarias, entre las regiones y naciones, así como para dominar las técnicas avanzadas de producción de servicios, alimentos y bebidas, tales como maridaje de vinos y platillos, fusiones culinarias y alta repostería, lo cual le permitirá planear, dirigir, ejecutar y controlar las directrices operativas y administrativas de empresas gastronómicas.

## • Perfil del egresado

Al término de la formación profesional, el estudiante deberá desarrollar las siguientes capacidades:

- Conocimiento del equipo e infraestructura de la industria gastronómica y de los altos niveles de calidad que ésta exige.
- Diseño de programas de promoción y publicidad de productos y establecimientos gastronómicos.
- Creatividad y la innovación en la búsqueda de oportunidades en todas las facetas de la industria gastronómica.
- Poseer seguridad y confianza, con un elevado compromiso social y auténtico sentido ético y emprendedor.

## • Perfil de ingreso

Visionarios trascendentes con bachillerato o preparatoria terminada, con interés en el área de humanidades, que busquen una educación de alto impacto para innovar en un mundo de cambio.

## Características



**RVOE:**  
ES/006/2011



**Modalidad:**  
Escolarizada



**Duración:**  
3 años



**Periodicidad:**  
Cuatrimestral



**Asignaturas:**  
54

## Titulación y validez oficial

Grado emitido por la Universidad de Oriente Coatzacoalcos.

Esta Licenciatura cuenta con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE) otorgado por la Secretaría de Educación Pública (SEP), así como las certificaciones y reconocimiento por:



CAMBRIDGE ENGLISH  
Language Assessment

OXFORD  
QUALITY



CIFRHS  
CONSEJO INTERINSTITUCIONAL  
PARA LA FORMACIÓN DE RECURSOS  
HUMANOS PARA LA VIDA



af  
Alianza Francesa



eLibro

# ASIGNATURAS

## Fundamental

Historia de la gastronomía	Redacción de textos universitarios	Informática
Bases culinarias I	Panificación	Dependiente de comedor
Identificación de carnes y mariscos	Bases culinarias II	Cocina prehispánica
Matemáticas	Cafetería y desayunos	Cocina francesa
Desarrollo humano	Contabilidad para empresas gastronómicas	Nutrición
Higiene y sanidad	Costos, almacén y presupuestos	Bases de la repostería

## Formativo

Proceso administrativo para empresas Gastronómicas	Administración de alimentos y bebidas	Diseño y proyección de menús
Cocina mexicana	Repostería Intermedia	Metodología de la investigación
Química culinaria	Cocina del mar	Charcutería y quesos
Desarrollo sustentable	Conservación de alimentos	Cocina italiana
Mukimono	Emprendedores	Repostería avanzada
Cocina española	Coctelería	Creación de una empresa

## Especialización

Calidad en el servicio	Cocina vegetariana	Ética profesional
Enología I	Cocina mediterránea	Planeación estratégica
Cocina americana	Escultura en hielo	Proyecto final de la carrera
Planeación y gestión de eventos	Enología II	Legistación Laboral
Pâtisserie	Cocina fría	Nuevas tendencias gastronómicas
Cocina asiática	Administración de los recursos humanos	Mercadotecnia













## MODELO EDUCATIVO

La formación en Universidad de Oriente se basa en el innovador modelo educativo Liderazgo Trascendente, que no solo dota a nuestros estudiantes de conocimientos de alto nivel, sino que también desarrolla en ellos habilidades de liderazgo, pensamiento crítico y valores humanistas que los diferencian en el mundo laboral.

## COMPROMISO UNIVERSIDAD DE ORIENTE

En el corazón de Universidad de Oriente reside un propósito y una pasión: forjar líderes trascendentes comprometidos con la excelencia, la responsabilidad social y el deseo de dejar una huella duradera para transformar a la sociedad.

Fusionamos innovación, valores humanistas y tecnología para que jóvenes visionarios, soñadores y pragmáticos sean verdaderos agentes de cambio para hacer un mundo mejor.

- |  |   |
|--|---|
|  Acceso a internet  |  Laboratorios                        |
|  Coffee Bear        |  Biblioteca virtual                  |
|  Isla del bienestar |  Actividades de mindfulness          |
|  Simuladores        |  Actividades deportivas y culturales |
|  Clínicas           |  Intercambios académicos             |

Decide  
**UO**



### LICENCIATURAS

Universidad de Oriente - Coatzacoalcos  
Boulevard de la jungla #100 Fracc. Las Gaviotas  
Tel: 921 248 29 35 | 248 29 33

[uo.edu.mx](http://uo.edu.mx)