



Licenciatura
Gastronomía

RVOE: ES/006/2011



LIDERÁ EL
**MUNDO DEL
FUTURO**



Licenciatura en

GASTRONOMÍA

• 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 trascendentales 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

 **Duración:**
3 años

 **Periodicidad:**
Cuatrimestral

 **Modalidad:**
Escolarizada

 **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:

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 | Legislación Laboral |
| Patisserie | 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 trascendentales 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
- Coffee Bear
- Isla del bienestar
- Simuladores
- Clínicas

- Laboratorios
- Biblioteca virtual
- Actividades de mindfulness
- Actividades deportivas y culturales
- 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