

 **UNIVERSIDAD
DE ORIENTE**
-POZA RICA

Licenciatura

Gastronomía

RVOE: ES/007/2011



**LIDERA EL
MUNDO DEL
FUTURO**

Licenciatura en **GASTRONOMÍA**

• **Objetivo del programa**

Formar profesionales de excelencia en el conocimiento de la gastronomía, con alto sentido ético, crítico y prepositivo en la generación, expansión y consolidación de empresas gastronómicas.

• **Perfil del egresado**

Al término de la formación profesional, el estudiante habrá adquirido las siguientes capacidades:

- Habilidades de organización, planeación, dirección, ejecución y control de actividades operativas administrativas.
- Capaz de innovar el sector gastronómico.
- Implementar procesos de control y evaluación de la calidad de alimentos y bebidas.
- Dominar las técnicas de conservación, envasado y almacenado de alimentos.


• **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/007/2011

 **Duración:**
3 años

 **Periodicidad:**
Cuatrimestral

Modalidad:
Escolarizada
y Ejecutiva

 **Asignaturas:**
54

Titulación y validez oficial

Grado emitido por la Universidad de Oriente Poza Rica.

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



ASIGNATURAS

01	02	03
Higiene y sanidad	Panificación	Cocina francesa
Identificación de carnes y mariscos	Cafetería y desayunos	Cocina prehispanica
Bases culinarias I	Bases culinarias II	Nutrición
Historia de la Gastronomía	Dependiente de comedor	Bases de la repostería
Matemáticas	Contabilidad para empresas gastronómicas	
Desarrollo humano	Costos, almacén y presupuestos	
Redacción de textos universitarios	Informática	
04	05	06
Cocina española	Repostería intermedia	Charcutería y quesos
Cocina mexicana	Conservación de alimentos	Cocina italiana
Química culinaria	Diseño y proyección de menús	Repostería avanzada
Mukimono	Emprendedores	Creación de una empresa
Administración A&B	Cocina del mar	
Proceso administrativo para empresas gastronómicas	Coctelería	
Desarrollo sustentable	Metodología de la investigación	
07	08	09
Enología I	Enología II	Proyecto final de la carrera
Cocina americana	Administración de los recursos humanos	Nuevas tendencias gastronómicas
Planeación y gestión de eventos	Planeación estratégica	Legislación laboral
Pâtisserie	Cocina mediterránea	Mercadotecnia
Calidad en el servicio	Escultura en hielo	
Cocina asiática	Cocina fría	
Cocina vegetariana	Ética profesional	



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 - Poza Rica
Carretera Poza Rica - Cazonos Km 51. La Rueda, Poza Rica
Tel: 782 111 57 59 | 222 554 62 96

uo.edu.mx