

VISUALIZA EL ÉXITO DE TU FUTURO

Licenciatura en

Gastronomía

RVOE: SEP-SES/21/114/04/621/2012/ACT.1/2015



**ADMISIÓN
2024**

• 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 su formación profesional, el estudiante habrá adquirido las siguientes capacidades:

- Habilidades de organización, planeación, dirección, ejecución y control de directrices operativas y administrativas.
- Hacer propuestas innovadoras para el sector gastronómico.
- Implantar procesos de control y evaluación de la calidad de los alimentos y las bebidas.
- Dominar las técnicas de conservación, envasado y almacenado.

• 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:**

SEP-ES/21/114/04/621/2012/ACT.1/2015

**Duración:**

3 años 8 meses

**Periodicidad:**

Cuatrimestral

**Modalidad:**

Escolarizada
y Mixta

**Asignaturas:**

54

Titulación y validez oficial

Grado emitido por la Universidad de Oriente Puebla.

Esta Licenciatura cuenta con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE) otorgado por la Secretaría de Educación Pública, 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 mediterránea	Proyecto final de la carrera
Enología I	Enología II	Legislación laboral
Cocina americana	Escultura en hielo	Nuevas tendencias gastronómicas
Planeación y gestión de eventos	Cocina fría	Mercadotecnia
Pastisseries	Administración de los recursos humanos	
Cocina asiática	Ética profesional	
Cocina vegetariana	Planeación estratégica	



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, si no 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



Simuladores



Biblioteca tradicional y virtual



Clínicas



Actividades deportivas



Laboratorios



Actividades culturales



Cafetería

LIDERA EL
MUNDO DEL
FUTURO.



Decide
UO

LICENCIATURAS

Plantel Central - Fac. Económico-Administrativa
International Culinary Center - Centro Holístico para el Desarrollo Humano
Tel: 222 211 1698

uo.edu.mx