



Licenciatura

Gastronomía

RVOE: ES/011/2009



**LIDERA EL
MUNDO DEL
FUTURO**

• Objetivo del programa

Formar profesionistas de excelencia en el dominio de las experiencias y técnicas culinarias, con alto sentido ético, profesional, humano y emprendedor, aplicando el conocimiento obtenido en propuestas de proyectos innovadores de producción y servicio de alimentos y bebidas para 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 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/011/2009



Modalidad:
Escolarizada



Duración:
3 años



Periodicidad:
Cuatrimestral



Asignaturas:
54

Titulación y validez oficial

Grado emitido por la Universidad de Oriente Veracruz.

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:



CAMBRIDGE ENGLISH
Language Assessment

OXFORD
QUALITY



CIFRHS
COMITÉ INTERINSTITUCIONAL
PARA LA FORMACIÓN DE PROFESORES
HABLANDO PARA LA CALIDAD



af
Alfama 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	Legislación 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 - Veracruz
Ctra. Veracruz - Medellín km. 1.5 Col. El Jobo
Tel: 229 1 30 93 42 | 229 1 30 9377

uo.edu.mx