

 **UNIVERSIDAD
DE ORIENTE**
-VERACRUZ

Licenciatura en

Gastronomía

RVOE: ES/011/2009



**LIDERA EL
MUNDO DEL
FUTURO**

Licenciatura en

GASTRONOMÍA

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.
- Capacidad para innovar el sector gastronómico.
- Implementar procesos de control y evaluación de la calidad de alimentos y bebidas.
- Dominar las técnicas de conservación, envasado y almacenamiento 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:



ASIGNATURAS

01	02	03
Higiene y sanidad	Panificación	Cocina francesa
Identificación de carnes y mariscos	Cafetería y desayunos	Cocina prehispánica
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 de alimentos y bebidas	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
Pastisseries	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 - Veracruz
Ctra. Veracruz - Medellín km. 1.5 Col. El Jobo
Tel: 229 130 9342 | 229 935 0148

uo.edu.mx