



**UNIVERSIDAD
DE ORIENTE**
-PUEBLA

Licenciatura

Gastronomía

RVOE: SEP-SES/21/114/04/621/2012/
ACT.1/2015-MOD-02-2024



**LIDERA EL
MUNDO DEL
FUTURO**

• 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-MOD-02-2024

**Modalidad:**

Mixta

**Duración:**

3 años 8 meses

**Periodicidad:**

Cuatrimestral

**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 y antropología gastronómica	Contabilidad para empresas gastronómicas	Proceso administrativo para empresas gastronómicas
Identificación de carnes y mariscos	Cafetería y desayunos	Cocina prehispánica
Bases culinarias I	Bases culinarias II	Nutrición
Matemáticas	Fundamentos de servicio para cocina y restaurante	Cocina francesa
Panificación	Costos, almacén y presupuestos	Bases de la repostería
Microbiología sanitaria	Informática	Química culinaria
Cocina mexicana	Artes mixtas de la gastronomía	Administración de alimentos y bebidas
Cocina española		

Formativo		
Repostería intermedia	Repostería avanzada	Cocina asiática
Conservación y tecnología para el desarrollo de los alimentos	Cocina italiana	Cocina fría
Mixología y tendencias	Estilismo gastronómico	Cocina del continente americano
Diseño y proyección de menús	Cultura y cata de vinos I	Planeación y gestión de eventos
Cocina del mar	Confitería	

Especialización		
Cocina saludable	Nuevas tendencias gastronómicas	Legislación laboral
Administración de los recursos humanos	Cultura y cata de vinos II	
Planeación estratégica	Cocina del medio oriente	
Gastrobotanica	Ética profesional	
Charcutería y quesos	Mercadotécnia	












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 |  Biblioteca virtual |
|  Isla del bienestar |  Actividades de mindfulness |
|  Simuladores |  Actividades deportivas y culturales |
|  Clínicas |  Intercambios académicos |
|  Laboratorios | |

Decide
UO



LICENCIATURAS

Plantel Central - Fac. Económico-Administrativa
International Culinary Center - Centro Holístico para el Desarrollo Humano
☎ 222 211 1698 ☎ 222 817 1488

uo.edu.mx