

Licenciatura en  
**Gastronomía**

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



**LIDERA EL  
MUNDO DEL  
FUTURO**

Licenciatura en

# GASTRONOMÍA

## 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 les 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:

OXFORD  
QUALITY



CIFRHS  
COMISIÓN INTERINSTITUCIONAL  
PARA LA COORDINACIÓN DE RECURSOS  
HUMANOS PARA LA SALUD



eLibro

# ASIGNATURAS

01

Historia y antropología gastronómica
Identificación de carnes y mariscos
Bases culinarias I
Contabilidad para empresas gastronómicas
Matemáticas
Redacción de textos universitarios
liderazgo y desarrollo humano

02

Panificación
Cafetería y desayunos
Bases culinarias II
Fundamentos de servicio para cocina y restaurante
Proceso administrativo para empresas gastronómicas
Costos, almacén y presupuestos
Informática

03

Microbiología sanitaria
Cocina prehispánica
Nutrición
Cocina francesa
Desarrollo sustentable
Creatividad humana

04

Bases de la repostería
Química culinaria
Cocina mexicana
Artes mixtas de la gastronomía
Administración de alimentos y bebidas
Cocina española

05

Repostería intermedia
Conservación y tecnología para el desarrollo de los alimentos
Diseño y proyección de menús
Cocina del mar
Mixología y tendencias
Pensamiento Pinnovador
Metodología de la investigación
Cocina española

06

Repostería avanzada
Cocina italiana
cocina fría
Estilismo gastronómico
Programación

07

Cocina del continente americano
Cultura y cata de vinos I
Planeación y gestión de eventos
confitería
Cocina asiática
Inteligencia de negocios

08

Cocina saludable
Cocina saludable
Cocina saludable
Cocina saludable
Cocina saludable
Cocina saludable

09

Ética profesional
Nuevas tendencias GASTRONÓMICAS
Legislación laboral
Mercadotecnia
Charcutería y quesos
Proyecto final de carrera












## **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](http://uo.edu.mx)