

Licenciatura en  
**Gastronomía**

RVOE: ES/006/2011



**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 le permitirá planear, dirigir, ejecutar y controlar las directrices operativas y administrativas de empresas gastronómicas.

## Perfil del egresado

Al término de la formación profesional, el estudiante deberá desarrollar las siguientes capacidades:

- Conocimiento del equipo e infraestructura de la industria gastronómica y de los altos niveles de calidad que ésta exige.
- Diseño de programas de promoción y publicidad de productos y establecimientos gastronómicos.
- Creatividad y la innovación en la búsqueda de oportunidades en todas las facetas de la industria gastronómica.
- Poseer seguridad y confianza, con un elevado compromiso social y auténtico sentido ético y emprendedor.

## 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/006/2011



**Modalidad:**  
Escolarizada



**Duración:**  
3 años



**Periodicidad:**  
Cuatrimestral



**Asignaturas:**  
54

## Titulación y validez oficial

Grado emitido por la Universidad de Oriente Coatzacoalcos.

Esta Licenciatura cuenta con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE) otorgado por la Secretaría de Educación Pública (SEP), así como las certificaciones y reconocimiento por:

OXFORD  
QUALITY



CIFRHS  
COMITÉ INTERINSTITUCIONAL  
PARA LA FORMACIÓN DE RECURSOS  
HUMANOS PARA LA SALUD



Alianza Francesa

eLibro

# ASIGNATURAS

## Fundamental

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	

## Formativo

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	

## Especialización

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 - Coatzacoalcos  
Boulevard de la jungla #100 Fracc. Las Gaviotas  
Tel: 921 248 29 35 | 248 29 33

[uo.edu.mx](http://uo.edu.mx)