UNIVERSIDAD DE ORIENTE
-POZA RICA

Decide UO

VISUALIZA EL ÉXITO DE TU FUTURO

Licenciatura en
Gastronomía
RVOE: ES/007/2011

ADMISIÓN
2024

Licenciatura en
GASTRONOMÍA

• Objetivo del programa

Formar profesionales de excelencia en el conocimiento de la gastronomía, con alto sentido ético, crítico y prepositivo en la generación, expansión y consolidación de empresas gastronómicas.

• Perfil del egresado

Al término de la formación profesional, el estudiante deberá desarrollar 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/007/2011

Modalidad:
Escolarizada

Duración:
3 años

Periodicidad:
Cuatrimestral

Asignaturas:
54

Titulación y validez oficial

Grado emitido por la Universidad de Oriente Poza Rica.

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:

CIESS · Alianza Francesa · ISO 21001:2018 · AFILIACIÓN ANUIES · CONAHCYT · OXFORD UNIVERSITY PRESS · ATR American Trust Register, S.C.

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 A&B	Diseño y proyección de menús
Cocina mexicana	Repostería intermedia	Metodología de la investigación
Química culinaria	Cocina del mar	Charcutería y quesos
Desarrollo sustentable	Emprendedores	Cocina italiana
Mukimono	Conservación de alimentos	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
Pastisseria	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
- Biblioteca tradicional y virtual
- Actividades deportivas
- Actividades culturales
- Simuladores
- Clínicas
- Laboratorios
- Cafetería

LIDERA EL MUNDO DEL FUTURO.

Decide UO

LICENCIATURAS
Universidad de Oriente - Poza Rica
Carretera Poza Rica - Cazones Km 51. La Rueda, Poza Rica
Tel: 782 111 57 59 | 222 554 62 96

uo.edu.mx