

Licenciatura

GASTRONOMÍA

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

PLAN de ESTUDIO CUATRIMESTRAL

- Historia de la Gastronomía
- Bases Culinarias I
- Identificación de Carnes y Mariscos
- Matemáticas
- Desarrollo Humano
- Higiene y Sanidad
- Redacción de Textos Universitarios
- Panificación
- Bases Culinarias II
- Cafetería y Desayunos
- Contabilidad para Empresas Gastronómicas
- Costos, Almacén y Presupuestos
- Informática
- Dependiente de Comedor
- Cocina Prehispánica
- Cocina Francesa
- Nutrición
- Bases de la Repostería
- Proceso Administrativo para Empresas Gastronómicas
- Cocina Mexicana
- Química Culinaria
- Desarrollo sustentable
- Mukimono
- Cocina Española
- Administración A&B
- Repostería Intermedia
- Cocina del Mar
- Conservación de Alimentos
- Emprendedores
- Coctelería
- Diseño y Proyección de Menús
- Metodología de la Investigación
- Charcutería y Quesos
- Cocina Italiana
- Repostería Avanzada
- Creación de una Empresa
- Calidad en el Servicio
- Enología I
- Cocina Americana
- Planeación y Gestión de Eventos
- Patisserie
- Cocina Asiática
- Cocina Vegetariana
- Cocina Mediterránea
- Escultura en Hielo
- Enología II
- Cocina Fría
- Administración de los Recursos Humanos
- Ética Profesional
- Planeación Estratégica
- Proyecto Final de la Carrera
- Legislación Laboral
- Nuevas Tendencias Gastronómicas
- Mercadotecnia

OBJETIVO GENERAL de la LICENCIATURA:

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

PERFIL de INGRESO:

- Capacidad crítica, creativa y propositiva.
- Gusto por la cocina.
- Alto compromiso personal y social.
- Facilidad para el aprendizaje de idiomas.

PERFIL de EGRESO:

- Habilidades de organización, planeación, dirección, ejecución y control de actividades operativas administrativas.
- Capacidad de innovación en 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.

Duración:
3 años



POR:



REQUISITOS

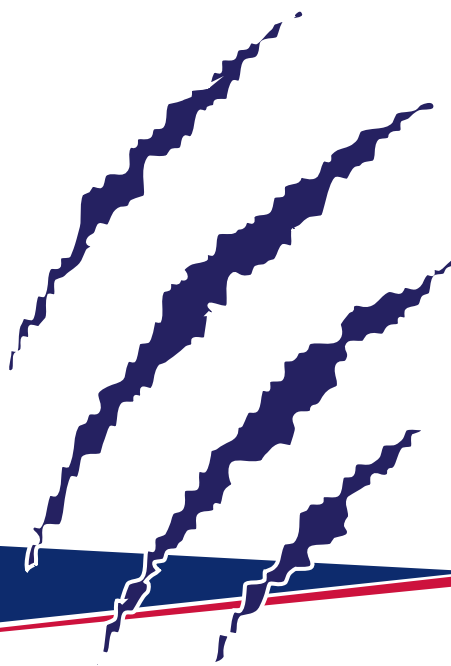
- Acta de nacimiento actualizada (Original y copia).
- Certificado de secundaria. (Original y copia).
- Certificado de preparatoria, bachillerato o equivalente, legalizado. (Original y copia).
- Copia de CURP.
- Dos fotografías tamaño infantil.

- **Universidad de Oriente - Puebla**
21 Oriente 1816. Col. Azcárate
T. (222) 2 11 16 98
- **International Culinary Center**
Avenida Juárez 1517 Col. Zona Esmeralda
T. (222) 2 32 01 45
- **Facultad Económico Administrativa**
Cto. Juan Pablo II 1814 Col. Sn. Manuel
T. (222) 7 98 30 71

CAMPUS

- PUEBLA
- CANCÚN
- VERACRUZ
- COATZACOALCOS
- POZA RICA

NOTA:



www.uo.edu.mx



#soyUO