UNIVERSIDAD DE ORIENTE -VERACRUZ

Presencial Ejecutiva

C.C.T.: 30PSU2067B

Licenciatura GASTRONOMÍA

RVOE-ES/011/2009

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
- Pastissería
- 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 profesionistas de excelencia en el dominio de las técnicas culinarias, con alto sentido ético, profesional, humano y emprendedor, aplicando el conocimiento obtenido en propuestas de proyectos innovadores de servicio de alimentos y bebidas para empresas gastronómicas.

PERFIL de INGRESO:

- Capacidad crítica, creativa y propositiva.
- Gusto por la cocina.
- Capacidad de síntesis y análisis.
- Alto compromiso personal y social.
- Disposición para trabajar en entornos de cooperación.
- Facilidad para el aprendizaje de los idiomas.

PERFIL de EGRESO:

- 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.

Duración:
3 años

#SOYUO

CONSORCIO EDUCATIVO DE ORIENTE