



DESCUBRE TU VOCACIÓN EN UNIVERSIDAD CUAHTÉMOC

INFORMES Y ADMISIONES

📞 449.312.32.01

Tel. 01 (449) 973. 11. 22 Ext. **104**

DIRECCIÓN

Calle Adolfo López Mateos #102
Jesús María, Aguascalientes

WHATSAPP
DIRECTO



GOOGLE
MAPS



[MAPA CURRICULAR]

LICENCIATURA EN
GASTRONOMÍA
Y ADMÓN. DE NEGOCIOS

MODALIDAD EMPRESARIAL

[RVOE 2627]

REQUISITOS

- » Acta de nacimiento (original y dos copias)
- » Certificado de preparatoria (original y dos copias)
- » 6 fotografías (tamaño infantil, B&N, de estudio, en papel mate con ropa clara y formal)
- » Comprobante de domicilio (2 copias)
- » CURP (2 copias)
- » INE (2 copias)

MAPA CURRICULAR

FORMACIÓN BÁSICA

- » Fundamentos Contables
- » Matemáticas Culinarias y Financieras
- » Proceso Administrativo
- » Sanidad e Higiene de los Alimentos
- » Técnicas Culinarias I
- » Historia de la Gastronomía
- » Contabilidad de Restaurantes
- » Etiqueta y Protocolo
- » Economía de Restaurantes
- » Compras y Almacén
- » Técnicas Culinarias II
- » Recorrido Gastronómico Nacional
- » Control de Costos de Alimentos y Bebidas
- » Informática Restaurantera
- » Mercadotecnia y Comportamiento del Consumidor
- » Cocina Mexicana
- » Recorrido Gastronómico Internacional

FORMACIÓN ESPECIALIZADA

- » Química de los Alimentos
- » Aspectos Jurídicos Gastronómicos
- » Destilados y Coctelería
- » Cocina Mexicana Contemporánea
- » Marketing Restaurantera e Ingeniería del Menú
- » Nutrición
- » Cocina Internacional
- » Panadería
- » Análisis Sensorial de los Alimentos
- » Enología, Maridaje y Análisis Sensoria
- » Repostería
- » Dirección y Planeación de Restaurantes
- » Conservación de los Alimentos
- » Garde Manger
- » Cocina Vegetariana y Desayunos
- » Diseño y Equipamiento de Restaurantes
- » Consultoría Gastronómica
- » Cocina Oriental
- » Chocolatería
- » Gestión de Eventos
- » Proyecto de Restaurante
- » Arte Mukimono
- » Prácticas Profesionales

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- » Inglés Propedeutico
- » Inglés I
- » Inglés II
- » Inglés III
- » Francés I
- » Francés II
- » Francés III
- » Francés Gastronómico
- » Laboratorio Exponencial

DURACIÓN TOTAL:

9 CUATRIMESTRES



FORMACIÓN CON EXPERTOS EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS

[SERVICIOS Y ÁREAS DE USO COMÚN - COMUNIDAD UC]

Áreas de
Recreación

Centro de
Simulación
MÉDICA

Radio y
TV

Consultorio
Médico

Biblioteca
Física y virtual

Auditorio
Polideportivo

Consultorio de
Nutrición

Clínica de
Kinesiología

Clínica de
Odontología

Despacho
Jurídico

Gimnasio

Canchas de
Fútbol

Cancha de
Voleibol

Quirófano

Laboratorios

Atención
Psicológica

**Anfiteatro
Veterinaria**