

## DESCUBRE TU VOCACIÓN EN UNIVERSIDAD CUAUHTÉMOC

### 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 ESCOLARIZADA

[RVOE 2641]

### 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
- » Contabilidad de Restaurantes
- » Etiqueta y Protocolo para Dependiente de Comedor
- » Historia de la Gastronomía
- » Técnicas Culinarias II
- » Economía de Restaurantes
- » Control de Costos de Alimentos y Bebidas
- » Informática Restaurantera
- » Compras y Almacén
- » Cocina Mexicana
- » Mercadotecnia y Comportamiento del Consumidor
- » Química de los Alimentos
- » Cocina Mexicana Contemporánea

## FORMACIÓN ESPECIALIZADA

- » Aspectos Jurídicos Gastronómicos
- » Nutrición
- » Destilados y Coctelería
- » Cocina Internacional
- » Análisis Sensorial de los Alimentos
- » Enología, Maridaje y Análisis Sensorial
- » Panadería
- » Prácticas Profesionales I
- » Conservación de los Alimentos
- » Garde Manger
- » Bases de Repostería
- » Marketing Restaurantera e Ingeniería del Menú
- » Cocina Vegetariana y Desayunos
- » Repostería Intermedia
- » Diseño y Equipamiento de Restaurantes
- » Prácticas Profesionales II
- » Arte Mukimono y Escultura En Hielo
- » Chocolatería
- » Cocina Oriental
- » Dirección y Planeación de Restaurantes
- » Gestión de Eventos y Servicio de Banquetes
- » Consultoría Gastronómica
- » Proyecto de Restaurante

## FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- » Laboratorio Exponencial I
- » Laboratorio Exponencial II
- » Laboratorio Exponencial III
- » Inglés Propedeutico
- » Inglés I
- » Inglés II
- » Inglés III
- » Inglés IV
- » Francés I
- » Francés II
- » Francés III
- » Francés Gastronómico
- » Metodología de la Investigación
- » Seminario de Tesis

**DURACIÓN TOTAL:**  
**10 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**