



**UCA**  
GASTRONOMÍA

# mapa curricular

MODALIDAD ESCOLARIZADA

NO DE RVOE: 1957

LICENCIATURA EN  
**GASTRONOMÍA**  
Y ADMINISTRACIÓN  
DE NEGOCIOS



**FORMACIÓN**

INTEGRAL

**MANEJO DE**

SISTEMAS DIGITALES

**75% PRÁCTICA**

DOCENTES DESTACADOS

**FORMA  
CIÓN**

Altamente competitiva ya que se insertan en el medio laboral en los 4 primeros cuatrimestres.

COCINA

**LABORA  
TORIO**

Los programas de los talleres culinarios son impartidos por especialistas, creando así un valor agregado en nuestros alumnos, teniendo la ventaja competitiva de vincularse en empresas de prestigio internacional.

# MAPA CURRICULAR

## ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICA

- » Matemáticas
- » Sanidad e Higiene de los Alimentos
- » Historia de la Gastronomía
- » Química de los Alimentos
- » Aspectos Jurídicos Gastronómicos
- » Nutrición
- » Aspectos Jurídicos Gastronómicos II

## ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZADA

- » Fundamentos Contables
- » Proceso Administrativo
- » Contabilidad de Restaurantes
- » Matemáticas Culinarias y Financieras
- » Economía de Restaurantes
- » Control de Costos de Alimentos y bebidas
- » Compras y Almacén
- » Mercadotecnia y Comportamiento del Consumidor
- » Dirección y Planeación de Restaurantes

## ÁREA ADMINISTRATIVA

- » Fundamentos Contables
- » Proceso Administrativo
- » Contabilidad de Restaurantes
- » Matemáticas Culinarias y Financieras
- » Economía de Restaurantes
- » Control de Costos de Alimentos y Bebidas
- » Compras y Almacén
- » Mercadotecnia y Comportamiento del Consumidor
- » Dirección y Planeación de Restaurantes

## ÁREA GASTRONÓMICA

- » Preparación de Alimentos I
- » Preparación de Alimentos II
- » Preparación de Alimentos III
- » Preparación de Alimentos IV
- » Destilados y Coctelería
- » Cocina Internacional
- » Análisis Sensorial de los Alimentos
- » Enología, Maridaje y Análisis Sensorial
- » Panadería
- » Conservación de Alimentos
- » Garde Manger
- » Repostería
- » Cocina Vegetariana y Desayunos
- » Chocolatería y Confitería
- » Cocina Oriental
- » Gestión Y eventos Sociales
- » Consultoría Gastronómica
- » Mukimono y Escultura en Mantequilla y Hielo
- » Proyecto de Restaurante

## ÁREA INFORMÁTICA

- » Informática
- » Informática Restaurantera

## ÁREA DE INVESTIGACIÓN

- » Metodología de la Investigación
- » Seminario de Tesis

## ÁREA DE IDIOMAS

- » Inglés I
- » Inglés II
- » Inglés III
- » Inglés IV
- » Francés I
- » Francés II
- » Francés III
- » Francés Gastronómico



**UCA**  
GASTRONOMÍA

[WWW.UCAUHTEMOC.EDU.MX](http://WWW.UCAUHTEMOC.EDU.MX)

## INFORMES

 Universidad Cuauhtémoc Campus Ags.

 449 547 0311

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

Calle Adolfo López Mateos #102

Jesús María, Aguascalientes.

## REQUISITOS

- » Acta de nacimiento (original y 2 copias)
- » Certificado de preparatoria legalizado (original y 2 copias)
- » Comprobante de domicilio reciente (2 copias)
- » Curp (2 copias)
- » Carta de buena conducta (original y 2 copias)
- » 6 fotografías tamaño infantil, blanco y negro de estudio, ropa clara y papel mate.

**Para alumnos fuera de México, preguntar por requisitos.**