



UCA
GASTRONOMÍA

mapa curricular

MODALIDAD EMPRESARIAL

NO DE RVOE: 2012

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

- » Fundamentos Contables
- » Matemáticas Culinarias y Financieras
- » Proceso Administrativo
- » Sanidad e Higiene de los Alimentos
- » Preparación de Alimentos I (técnicas culinarias)
- » Historia de la Gastronomía
- » Contabilidad y Restaurantes
- » Etiqueta y Protocolo
- » Economía de Restaurantes
- » Compras y Almacén
- » Preparación de Alimentos II (técnicas culinarias)
- » Recorrido Gastronómico Nacional
- » Control de Costos de Alimentos y Bebidas
- » Informática Restaurantera
- » Mercadotecnia y Comportamiento del Consumidor
- » Preparación de Alimentos III (cocina mexicana)
- » Recorrido Gastronómico Internacional
- » Preparación de Alimentos IV (nueva cocina mexicana)

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZADA

- » Química de Alimentos (T)
- » Aspectos Jurídicos Gastronómicos(T)
- » Marketing (T)
- » Nutrición (TYP)
- » Liderazgo Empresarial (T)
- » Dirección y Planeación de Restaurantes (T)
- » Diseño y Equipamiento de Restaurante (T)
- » Consultoría Gastronómica(T)
- » Gestión de Eventos (Ty P)
- » Proyecto de Restaurante (T)
- » Destilados y Coctelería (P)
- » Cocina Internacional (P)
- » Panadería (P)
 - Análisis Sensorial (P)
- » Enología, Maridaje y Análisis Sensorial (P)
- » Repostería (P)
- » Conservación de Alimentos (P)
- » Garde Manger (P)
- » Cocina Vegetariana y Desayunos(P)
- » Cocina Oriental (P)
- » Chocolatería y Confitería (P)
- » Arte Makimono y Escultura en Mantequilla (P)

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZADA

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



UCA
GASTRONOMÍA

WWW.UCAUHTEMOC.EDU.MX

INFORMES

 Universidad Cuauhtémoc Campus Ags.

 449. **312.32.01**

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.