



Plan Volver al CUCEA 2021-A en un Entorno **Híbrido, Inclusivo y Seguro**



ORIENTACIÓN MATERIAS ESPECIALIZANTES SELECTIVAS Y OPTATIVAS ABIERTAS

ÁREAS DE FORMACIÓN, <u>LICENCIATURA EN GESTIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS</u>	CRÉDITOS	%
ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICA COMÚN OBLIGATORIA	72	18.3%
ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICA PARTICULAR OBLIGATORIA	176	44.8%
ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE OBLIGATORIA	91	23.2%
ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE SELECTIVA* (bloque completo)	22	5.6%
ÁREA DE FORMACIÓN OPTATIVA ABIERTA	32	8.1%
Número mínimo de créditos requeridos para el egreso:	393	100%

NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

- INDUSTRIA RESTAURANTERA MUNDIAL (IC365) (50% DE CRÉDITOS CURSADOS)
- COMPETITIVIDAD DE LA ACTIVIDAD GASTRONÓMICA (IC366) PRE-REQUISITO IC365
- DISEÑO DEL PLAN DE NEGOCIOS (IC367) PRE-REQUISITO IC366

COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

- ANÁLISIS DEL CLIENTE EN LA RAMA GASTRONÓMICA (IC368) 50% DE CRÉDITOS CURSADOS)
- INTELIGENCIA DE MERCADOS GASTRONÓMICOS (IC369) PRE-REQUISITO IC368
- MERCADOTECNIA PARA EMPRESAS GASTRONÓMICAS (IC370) PRE-REQUISITO IC369

OPTATIVAS

- IC378 ANTROPOLOGIA CULINARIA
- IC371 AUDITORIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- IC379 COCINA VANGUARDISTA
- IC374 EQUIPOS E INSTALACIONES EN RESTAURANTES
- IC377 ETICA PROFESIONAL
- IC373 GESTION DE RESTAURANTES
- IC375 INGLES ESPECIALIZADO EN NEGOCIOS I
- IC376 INGLES ESPECIALIZADO EN NEGOCIOS II
- I5225 PROMOCION Y PUBLICIDAD
- IC372 DISEÑO DE PRODUCTOS TURISTICOS Y GASTRONOMICOS



CONTACTO

Coordinador: Mtro. Carlos Eduardo Flores Cárdenas

Correo: carlos.flores@cucea.udg.mx

Ubicación: Módulo B, Planta Baja, Coordinación de Gestión de Negocios
Gastronómicos

Teléfono: 3770-3300 ext. 25944 y 25945

Facebook: @GestionNegociosGastronomicosCUCEA

Horario de atención:

Lunes a viernes de 9:30 a 18:00 horas



UNIVERSIDAD DE
GUADALAJARA
Red Universitaria e Institución Benemérita de Jalisco

CUCEA
El mejor lugar para el talento

