

# LICENCIATURA EN GESTIÓN DE RESTAURANTES Y EVENTOS



DURACIÓN 3 AÑOS  
**9 CUATRIMESTRES**

## MODALIDAD

100% Online

Uso de plataforma Moodle

## INSTITUTO ARTE CULINARIO CORONADO

TENEMOS MÁS DE **17 AÑOS** DE EXPERIENCIA EN LA EDUCACIÓN GASTRONÓMICA

**35 AÑOS** DE RESPALDO POR NUESTROS SALONES CORONADO LÍDERES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CATALOGADOS DENTRO DE LAS **6 MEJORES ESCUELAS** DE GASTRONOMÍA POR EL CUERPO DIPLOMÁTICO GASTRONÓMICO DE MÉXICO

Formar profesionistas con conocimientos, habilidades, actitudes y valores en los procesos de gestión de restaurantes y eventos a partir del estudio de disciplinas que los auxilian, tales como la administración, la contabilidad, la mercadotecnia, las relaciones públicas y la metodología de la investigación, de la misma manera con las especificaciones de la teoría culinaria, el patrimonio gastronómico y las teorías que se relacionan con el análisis de los alimentos y sus implicaciones, con la finalidad de diseñar estrategias de intervención en las áreas de costos de alimentos, compras, almacenes, planeación de eventos, recreación turística, procesos de comercialización y gestión de franquicias, considerando los conceptos calidad en el servicio y emprendedurismo, generando diseños de menús, organización de banquetes y los procesos que se relacionan con la dirección de alimentos y bebidas.

RVOE 20230022

” **45 ASIGNATURAS**  
**1 MATERIA**

CADA 4 SEMANAS CON DIVERSAS ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS QUE TE PERMITIRÁN DESARROLLAR TU POTENCIAL



# CONTENIDO TEMÁTICO

## LICENCIATURA EN GESTIÓN DE RESTAURANTES Y EVENTOS

| 1º CUATRIMESTRE   | 2º CUATRIMESTRE  | 3º CUATRIMESTRE   |
|---|--|---|
| <b>ASIGNATURA</b><br>ADMINISTRACIÓN<br>ESTRATEGIAS DE COMPRAS Y ALMACENAMIENTO<br>PENSAMIENTO CREATIVO<br>TEORÍA CULINARIA<br>INGLÉS I  | <b>ASIGNATURA</b><br>CONTABILIDAD<br>IMAGEN Y PROTOCOLO<br>IDENTIFICACIÓN Y APLICACIÓN DE LOS PRODUCTOS<br>PLANIFICACIÓN, EQUIPAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE COCINAS<br>INGLÉS II | <b>ASIGNATURA</b><br>SANIDAD E HIGIENE<br>ANÁLISIS DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS<br>MERCADOTECNIA DE SERVICIOS<br>TRABAJO EN EQUIPO Y SOLUCIÓN DE CONFLICTOS<br>INGLES III |
| 4º CUATRIMESTRE   | 5º CUATRIMESTRE  | 6º CUATRIMESTRE   |
| <b>ASIGNATURA</b><br>RELACIONES PÚBLICAS<br>TEORÍA DEL SERVICIO<br>MERCADOTECNIA DE NUEVOS MEDIOS<br>METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN<br>INGLES IV                             | <b>ASIGNATURA</b><br>ADMINISTRACIÓN DEL CAPITAL HUMANO<br>DIRECCIÓN Y LIDERAZGO<br>PATRIMONIO GASTRONÓMICO<br>TEORÍA DE LOS DESTILADOS Y FERMEN-TADOS<br>INGLÉS V              | <b>ASIGNATURA</b><br>ANÁLISIS Y PLANEACIÓN DE MENÚ<br>CALIDAD DE SERVICIOS<br>CULTURA DEL CAFÉ, TÉ Y VINO<br>DESARROLLO EMPRENDEDOR<br>FRANCÉS I                              |
| 7º CUATRIMESTRE   | 8º CUATRIMESTRE  | 9º CUATRIMESTRE   |
| <b>ASIGNATURA</b><br>ADMINISTRACIÓN FINANCIERA<br>COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR<br>PLANEACIÓN DE EVENTOS Y CONVEN-CIONES<br>RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESA-RIAL<br>FRANCÉS II | <b>ASIGNATURA</b><br>ANIMACIÓN Y RECREACIÓN TURÍSTICA<br>COMEDORES INDUSTRIALES<br>ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN<br>ORGANIZACIÓN Y VENTA DE BANQUE-TES<br>FRANCÉS III        | <b>ASIGNATURA</b><br>DERECHO EMPRESARIAL<br>DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS<br>GESTIÓN DE FRANQUICIAS<br>MANEJO Y OPERACIÓN DE GRUPOS<br>SEMINARIO DE TITULACIÓN             |

**INVERSIÓN INICIAL**  
**\$1,500**

No incluye primer mensualidad

**COLEGIATURAS**

Pagos mensuales los primeros 5 días de cada mes

**REALIZA TU PAGO**

• INSCRIPCIÓN

• PLATAFORMA MICROSOFT 365

**MENSUALIDAD**  
**\$3,600**

ESTUDIOS GASTRONÓMICOS DEL VALLE DE MÉXICO S.C  
CUENTA: 01 10 89 82 79 CLABE: 012 180 001 108 982 791

\*No se aplica devolución

TEL: 55 5390 9212

/CULINARIOCORONADO

/CULINARIOCORONADO



AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO  
SAN ANTONIO, TLALNEPANTLA DE BAZ

\*LOS PRECIOS, DESCRIPCIONES Y DETALLES CONTENIDOS EN ESTE DOCUMENTO SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO