

# LICENCIATURA EN GESTIÓN DE RESTAURANTES Y EVENTOS

POR ARTE CULINARIO CORONADO

## MODALIDAD

100% Online

Uso de plataforma Moodle

## 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

RVOE 20230022

” **45 ASIGNATURAS**  
**1 MATERIA**

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



DURACIÓN 3 AÑOS  
**9 CUATRIMESTRES**

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.



# CONTENIDO TEMÁTICO

## LICENCIATURA EN GESTIÓN DE RESTAURANTES Y EVENTOS

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