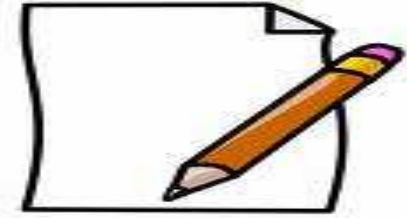


Acompañamiento Estudiantil

¿Cómo debo de **prepararme** para egresar exitosamente?



¿Cómo debo de prepararme para egresar exitosamente?



¿Cumplo con el número de asignaturas y créditos establecidos por ciclo?

¿No tengo asignaturas pendientes?

¿Ya acredité todas las asignaturas de mi pre-especialidad?

¿Ya realicé la Práctica Profesional que corresponde a mi Pre-especialidad ?

¿Ya acredité un Taller Artístico y uno Deportivo?

¿Ya realicé mi Servicio Social?

¿Ya me puedo titular ? ¿Y qué debo hacer para titularme?...



1er CICLO	2º CICLO
Asignaturas Básicas (Todas)	Asignaturas Básicas (Todas)
INGLÉS	
SERVICIO SOCIAL	
(2)	
TITULACIÓN	
Taller artístico o deportivo (1)	

3er CICLO	4º CICLO
Asignaturas Básicas (Todas) <u>2ª PRÁCTICA PROFESIONAL</u>	Asignaturas Básicas (Todas) <u>PRÁCTICA PROFESIONAL de Pre-especialidad</u>
Asignaturas de Pre especialidad (5)	
Asignaturas de Elección Libre (4)	Asignaturas de Elección Libre (4)
Taller artístico o deportivo (1)	



LICENCIATURA

TERCER Y CUARTO CICLOS

Tercer Ciclo				
BÁSICA				
5,6	DP0497	Problemas del mundo contemporáneo	6	8
5,6	GA0163	Enología	6	8
5,6	GA0208	Administración de recursos humanos	6	8
5,6	GA0214	Nutrición	8	8
5,6	GA0319	Mercadotecnia	8	9
5,6	GA0321	Taller de pastelería	8	9
5,6	PG0202	Prácticas profesionales II	10	9

52

Total de Créditos Tercer Ciclo: 52

Cuarto Ciclo				
BÁSICA				
7,8	DP0498	Problemas de México	6	10
7,8	DP0499	Seminario de investigación	6	8
7,8	GA0211	Taller de software aplicado a la industria gastronómica	6	8
7,8	GA0212	Costos y presupuestos aplicados a la industria gastronómica	6	9
7,8	GA0421	Calidad en la industria gastronómica	8	9
7,8	GA3434	Taller de alta cocina mexicana	6	8
7,8	PG0303	Prácticas profesionales preespecialidad: Administración de la industria	10	
7,8	PG0304	Prácticas profesionales preespecialidad: Artes culinarias	10	10

48

Total de Créditos Cuarto Ciclo: 48

PRE-ESPECIALIDAD Artes culinarias				
5 al 8	GA3430	Repostería avanzada	6	9
5 al 8	GA3431	Administración de cocinas	6	9
5 al 8	GA3433	Temas selectos de nutrición	6	10
5 al 8	GA3435	Cocina mediterránea	6	9
5 al 8	GA3472	Cocina francesa	6	9

30

Total de Créditos Tercer y Cuarto Ciclo: 78

Tercer y Cuarto Ciclo				
ELECCIÓN LIBRE				
5 al 8	GA3469	Planeación estratégica para la industria gastronómica	6	
5 al 8	GA3470	Estudio de casos en administración de restaurantes y bares	6	10
5 al 8	GA3471	Dietología	6	10
5 al 8	GA3472	Cocina francesa	6	
5 al 8	GA3473	Cocina italiana	6	9
5 al 8	GA3474	Cocina española	6	
5 al 8	GA3475	Alianzas, franquicias y concesiones	6	9
5 al 8	GA3476	Publicidad y promoción	6	
5 al 8	GA3477	Relaciones públicas	6	
5 al 8	GA3478	Cocina de la cuenca del Caribe	6	
5 al 8	GA3479	Cocina fusión	6	
5 al 8	GA3480	Cocina fría: charcuterie y garde-manger	6	
5 al 8	GA3481	Alta cocina internacional	6	
5 al 8	GA3482	Alta pastelería	6	10
5 al 8	TS3478	Hotelería regional	6	

} 8

PRE-ESPECIALIDAD Administración de la Industria Gastronómica				
5 al 8	GA3425	Administración y operación de restaurantes y bares	6	
5 al 8	GA3426	Organización de eventos y servicio de banquetes	6	9
5 al 8	GA3427	Ventas y comercialización	6	8
5 al 8	GA3428	Administración y operación de comedores industriales y del sector salud	6	10
5 al 8	GA3429	Taller de contraloría	6	

30

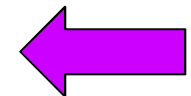
PRE-ESPECIALIDAD Artes culinarias				
5 al 8	GA3430	Repostería avanzada	6	10
5 al 8	GA3431	Administración de cocinas	6	10
5 al 8	GA3432	Alta cocina francesa	6	9
5 al 8	GA3433	Temas selectos de nutrición	6	8
5 al 8	GA3434	Taller de alta cocina mexicana	6	9

} 5

30

Total de Créditos Tercer y Cuarto Ciclo: 78

Primer al Cuarto Ciclo				
CO-CURRICULAR				
1 al 8	AD0003	Básquetbol	0	S
1 al 8	TA0007	Taller literario	0	S



Primer al Cuarto Ciclo				
CO-CURRICULAR				
SEMESTRE	CLAVE	ASIGNATURA	CRÉDITOS	CALIFICACIÓN
1 al 8	AD0007	Preparación física avanzada	0	S

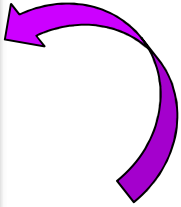
0

EJEMPLO:

TOTAL DE CREDITOS DE LA LICENCIATURA: **382**

Total de Créditos Acumulados: **382**

1 ^{er} CICLO	básicas	84	
	elección libre	12	←
		96	créditos
2 ^o CICLO	básicas	96	
	elección libre	12	←
		108	créditos
PROFESIONAL ASOCIADO	Subtotal	204	créditos
3 ^{er} y 4 ^o CICLOS	III básicas	52	
	IV básicas	48	
	Pre-especialidad	30	
	Elección libre	48	←
	Subtotal	178	créditos
LICENCIATURA	GRAN TOTAL	382	créditos



Cuando **hayas** concluido tus **créditos**, verifica que estos coincidan con los requeridos por cada ciclo. Verifica cuantos **créditos** tiene tu Programa Educativo.

TITULACIÓN

¿Ya cumplí con todos los créditos de mi programa educativo?

¿Ya está liberado mi Servicio Social?

¿Ya acredité todos los niveles de inglés?

¿Acredité los dos talleres: uno artístico y uno deportivo?

¿No tengo ningún documento pendiente por entregar a Servicios Escolares?

ENTONCES: ...




Periodo de trámite titulación.

Enero 2012

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



Servicios Escolares
Adriana Kantún Barrón
akantun@ucaribe.edu.mx
Tel: 881 44 00 ext. 1205
881.44.52


 Periodo de trámite titulación.

Inicio | Servicio Escolares | Servicios Universitarios | Gestión Académica | Gestión de Calidad

Viernes, 7 de Mayo 06:03:44 pm

mapa de sitio Inicio

Buscar

Lunes, 14 de Noviembre 11:18:06

SERVICIOS ESCOLARES

SERVICIOS UNIVERSITARIOS

GESTIÓN ACADÉMICA

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD (SGC)

LIGAS DE INTERÉS

SERVICIOS ESCOLARES

Calendario

SIGMAA Sistema de Administración Escolar

Funciones y Trámites

Admisión

Inscripción

Reinscripción

Becas

Credenciales

Acreditación

Oferta del semestre

Titulación

Desarrollo E...
pa...
III Carrera Atl...
Camina, t...
Inscripciones...
Ex...

COMUNICAR...
Auditorio...

OCURRE EN 2010 la cuarta ocasión

Universidad del Caribe

Enciclopedia Internacional IVER CHÁVEZ y 3 de Diciembre 2011

dr. Universidad del Caribe
Tel. 2-528311
Cal. 0087014082

La pasión hace la...

PREQUISITOS PARA EL TRÁMITE DE TITULACIÓN:

PASO 1
Revisa en el [calendario escolar](#) los períodos en los que podrás realizar tu trámite de titulación.

PASO 2
Verifica en tu historial académico si completaste la totalidad de las asignaturas que conforman el plan de estudio, los 2 talleres y el nivel de inglés correspondiente.

PASO 3
Verifica en Servicios Escolares que tu documentación esté completa:

- Acta de nacimiento original*.
- Certificado de bachillerato original legalizado*.
- Copia de la CURP.
- Servicio Social Liberado (Tú puedes consultar en el Historial Académico si ya lo tienes liberado).

* Estos documentos no podrán ser copias notariadas, únicamente se realizarán trámites con originales. Aquellos documentos ilegibles o con correcciones tendrán que ser sustituidos.

PASO 4
Una semana antes del período de titulación que elijas, podrás generar tu ficha de pago en el sistema de pagos de la Universidad y pagar el trámite en las instituciones bancarias que vienen como opción.

PASO 5
En el período que decidas hacer el trámite deberás acudir a Servicios Escolares y entregar lo siguiente:

a) Ficha de pago del banco (la cual deberá previamente ser cambiada en el Departamento de Recursos Financieros por el recibo que emite la Universidad)

PARA TRAMITAR TU TÍTULO Y EXPEDICIÓN DE TU CÉDULA PROFESIONAL SIGUE LOS PASOS:

- **Revisa en el calendario** escolar los periodos en los que podrás realizar tu trámite de titulación.
- **Verifica en tu historial académico** si completaste la totalidad de asignaturas que conforman el plan de estudios, los 2 talleres y el nivel de inglés correspondiente.
- **Verifica en servicios escolares** que tu documentación esté completa:
 - Acta de nacimiento original*
 - Certificado de bachillerato original legalizado*
 - Copia de la CURP
 - Servicio social liberado (tú puedes consultar en el historial académico si ya lo tienes liberado)
- Una semana antes del periodo de titulación que elijas, podrás **generar tu ficha de pago** en el sistema de pagos de la universidad y pagar el trámite en las instituciones bancarias correspondientes.

* Estos documentos no podrán ser copias notariadas, únicamente se realizarán trámites con originales. Aquellos documentos ilegibles y con correcciones tendrán que ser sustituidos

•En el período que decidas hacer el trámite deberás acudir a servicios escolares y entregar lo siguiente:

a) Ficha de pago del banco

(la cual deberá previamente ser cambiada en el Departamento de Recursos Financieros por el Recibo que emite la Universidad)

b) Fotos.

6 fotografías tamaño infantil, blanco y negro, en papel mate con retoque de frente, fondo blanco. *

6 fotografías tamaño credencial, cuadradas blanco y negro, en papel mate con retoque de frente, fondo blanco. *

3 fotografías tamaño diploma ovaladas, blanco y negro en papel mate con retoque de frente, fondo blanco. *

*Mujeres: Blusa blanca, saco color gris claro; se permite maquillaje, accesorios discretos y sin lentes.

*Hombres: Camisa blanca, saco gris claro, corbata formal, sin barba y sin lentes.

c) Solicitud requisitada (consultar y descargar en la página web)

El trámite de registro de título y emisión de cédula profesional en la Dirección General de Profesiones, en la Cd. de México tarda 6 meses o más.

Lunes, 8 de Noviembre 07:37:35

NUESTRA UNIVERSIDAD

OFERTA EDUCATIVA

SERVICIOS UNIVER

**PROYECTOS DE DES
CON LA COMUNIDAI**

CONVOCATORIAS

**TRANSPARENCIA Y /
LA INFORMACIÓN**

NUESTRA UNIVERSIDAD

- Misión
- Visión
- Modelo Educativo
- Desarrollo Humano
- Hunab-ku
- Organigrama
- Excelencia Académica

DOCUMENTOS BÁSICOS

- Reglamentos, Acuerdos del Rector
- Informes del Rector a la Junta Directiva
- Informes para la SEP
- Infomes PIFI
- Planeación Estratégica
- Código de Ética, Desarrollo Humano y Equidad de Género
- Manuales de Procedimientos

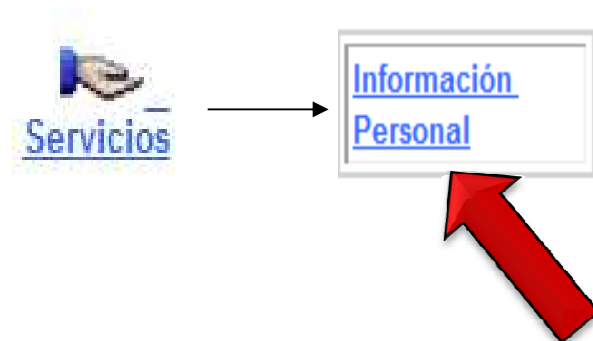
Reglamentos de la Universidad del Caribe	
Reglamento de Planeación	Reglamento de la Organización Departamental
<input type="button" value="descargar"/>	<input type="button" value="descargar"/>
Reglamento de Funcionamiento Interno de la Comisión de Seguridad e Higiene	Reglamento de Funcionamiento Interno del Consejo Consultivo
<input type="button" value="descargar"/>	<input type="button" value="descargar"/>
Reglamento de Pagos	Reglamento de Ingreso, Promoción y Permanencia del Personal Académico
<input type="button" value="descargar"/>	<input type="button" value="descargar"/>
Lista de Cuotas 2010	
<input type="button" value="descargar"/>	<input type="button" value="descargar"/>
Reglamento de movilidad	Reglamento de Revalidación de Estudios y Establecimiento de Equivalencias
<input type="button" value="descargar"/>	<input type="button" value="descargar"/>
	Lineamientos generales para la creación, adecuación, modificación o

Es muy importante que tu Universidad pueda estar en contacto contigo.

ACTUALIZA TUS DATOS PERSONALES EN SIGMAA

Dirección, teléfono, etc., tu nombre deberá estar completo, en mayúsculas y sin acentos (es el que se tomará para tus trámites de titulación)

Entrar		
Acceso al Sistema de Servicios Escolares SIGMAA <i>ENTRAR</i>		Sistema de Pagos Unicaribe <i>ENTRAR</i>
Acompañamiento Estudiantil <i>ENTRAR</i>	Tutorial Universitario <i>ENTRAR</i>	Sistema de Captura del IMSS <i>ENTRAR</i>
Sistema de Control de Documentos SIADOC <i>ENTRAR</i>	Sistema Financiero SIFIX <i>ENTRAR</i>	Sistema de Asistencias Reloj Checador <i>ENTRAR</i>




COMO EXALUMNO RECUERDA CONSULTAR REGULARMENTE

SEGUIMIENTO A EGRESADOS Y VINCULACIÓN INTERNACIONAL

En la Página Web de la Universidad.

Sistema de Evaluación al Desempeño Docente entrar	Sistema de Pagos Unicaribe entrar
Módulo Automatizado para Elaborar el POA entrar	Sistema Integral de Planeación y Evaluación de la Gestión entrar
Claroline entrar	Sistema de Seguimiento a Egresados entrar
Calendario de Eventos entrar	Sistema para el Servicio Social entrar
Becas Externas entrar	Prácticas Profesionales entrar
Páginas Personales entrar	Departamentos o Cuerpos Académicos entrar
Bolsa Universitaria de Trabajo entrar	Sistema de Acompañamiento Estudiantil (SAES) entrar



Nos interesa seguir tu trayectoria profesional e informarte sobre noticias, posgrados y estancias en el extranjero, entre otros.


SI AÚN ESTÁ PENDIENTE ...



SERVICIO SOCIAL

- El periodo mínimo para realizarlo es de **6 meses** y el máximo de **2 años**.
- Recuerda que para poder iniciarlo debes **cumplir con el 70% de los créditos** de tu programa educativo.

Módulo Automatizado para Elaborar el POA entrar	Sistema Integral de Planeación y Evaluación de la Gestión entrar
Claroline entrar	Sistema de Seguimiento a Egresados entrar
Calendario de Eventos entrar	Sistema para el Servicio Social entrar
Becas Externas entrar	Prácticas Profesionales entrar
Páginas Personales entrar	Departamentos o Cuerpos Académicos entrar
Bolsa Universitaria de Trabajo entrar	Sistema de Acompañamiento Estudiantil (SAES) entrar



Asesórate en:

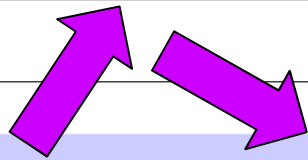
Servicio Social
Celina Izquierdo Sánchez
cizquierdos@ucaribe.edu.mx
881 44 00 ext. 1120

Servicio Social
Zayra Díaz Antonio
zdiaz@ucaribe.edu.mx
881 44 00 ext. 1120

Si te falta la última práctica profesional...

*Verifica que la
Practica Profesional de Pre-especialidad
que curses, corresponda a la PRE-ESPECIALIDAD que elegiste.*

Cuarto Ciclo				
BÁSICA				
7,8	DP0498	Problemas de México	6	10
7,8	DP0499	Seminario de investigación	6	8
7,8	GA0211	Taller de software aplicado a la industria gastronómica	6	8
7,8	GA0212	Costos y presupuestos aplicados a la industria gastronómica	6	9
7,8	GA0421	Calidad en la industria gastronómica	8	9
7,8	GA3434	Taller de alta cocina mexicana	6	8
7,8	PG0303	Prácticas profesionales preespecialidad: Administración de la industria	10	
7,8	PG0304	Prácticas profesionales preespecialidad: Artes culinarias	10	10
			48	
Total de Créditos Cuarto Ciclo: 48				



PRE-ESPECIALIDAD Artes culinarias				
5 al 8	GA3430	Repostería avanzada	6	9
5 al 8	GA3431	Administración de cocinas	6	9
5 al 8	GA3433	Temas selectos de nutrición	6	10
5 al 8	GA3435	Cocina mediterránea	6	9
5 al 8	GA3472	Cocina francesa	6	9

30

Total de Créditos Tercer y Cuarto Ciclo: 78

PRÁCTICAS PROFESIONALES

Recuerda las próximas fechas de inscripción a prácticas profesionales de invierno y de selección de empresa.

 **Diciembre 2011**

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
				1	2	3
						  
4	 TALLER LM	TALLER LM PPPI	 	  	9	10
11	12	13	14	15	16	17
		Graduación para GA, II e IT	Graduación para IE y NI	Graduación para PP TS		
18	19	20	21	22	23	24
						
25	26	27	28	29	30	31
		Publicación de oferta de Prácticas Profesionales invierno				



Inician Prácticas de Invierno



Selecciona empresa.



Inscripción a Prácticas de Invierno.

PRÁCTICAS PROFESIONALES

Busca asesoría en:

PRÁCTICAS PROFESIONALES

Ilse Mandujano Wild

imandujano@ucaribe.edu.mx

Tel: 881 44 00 ext. 1136

Alejandro García Ayala
agarcia@ucaribe.edu.mx
Negocios Internacionales

Roberto Macouzet Brito
rmacouzet@ucaribe.edu.mx
Gastronomía

Franco Utrera González
futrera@ucaribe.edu.mx
Ingeniería Industrial
Ingeniería en Telemática
Innovación Empresarial

Guadalupe Polanco Alcocer
gpolanco@ucaribe.edu.mx
Turismo Sustentable
y Gestión Hotelera

ACOMPañAMIENTO ESTUDIANTIL



¡GRACIAS !