

# Mapa Curricular de la Licenciatura en Gastronomía

Periodo I	Periodo II	Periodo III	Periodo IV	Periodo V	Periodo VI	Periodo VII	Periodo VIII	Periodo IX	
H80 Desarrollo de Habilidades del Pensamiento CT C5	H96 Introducción a la Economía C6	H112 Cocina Mexicana C7	H112 Cultura y Gastronomía Italiana C7	H112 Cocina Tradicional Mexicana C7	H112 Cultura y Gastronomía Española C7	H80 Ética aplicada a la Gastronomía C	Servicio Social C15	Prácticas Profesionales C20	
H80 Lenguaje y Pensamiento Matemático CT C5	H Gestión de la Información C4	H96 Mercadotecnia en la Gastronomía C6	H96 Estadística Aplicada a la Investigación C6	H96 Proceso de la Investigación Científica C6	H112 Cocina de Nayarit C7	H112 Cultura y Gastronomía Francesa C7	H96 Gestión de Servicios de A y B C6	H112 Cultura y Gastronomía Oriental C7	
H80 Tecnologías de la Comunicación y Gestión de la Información C5	H96 Bases Teóricas de la Investigación Científica C6	H96 Geografía y Patrimonio de la Cultura Gastronómico C6	H96 Costos y control de inventarios C6	H96 Finanzas C6	H96 Mercadotecnia Estratégica C6	H96 Diseño y planeación de Menús C	H112 Seminario de Tesis I C	H112 Seminario de Tesis II C7	
H80 Historia de la Gastronomía C5	H96 Fundamentos de Administración C6	H96 Administración del capital Humano C6	H96 Legislación en la Industria de Alimentos y Bebidas C6	H112 Principios de Repostería C7	H96 Coctelería C6	H96 Operación y Servicios de A y B C6	H96 Organización de Banquetes y Eventos C6	H96 Emprendimiento Académico C6	
H96 Introducción a las Artes Culinarias C6	H Comunicación en los Procesos Organizacionales C4	H96 Contabilidad Aplicada a la Gastronomía C6	H96 Nutrición C6	H96 Conservación de Alimentos C6	H96 Procesos de Calidad en la Industria Gastronómica C6	H112 Repostería C7	H112 Cocina de Autor C7	H112 Confitería y Chocolatería C7	
H112 Técnicas Culinarias C7	H112 Planificación Básica C7	H112 Panadería Fina C7	H11 Enología y Maridaje C7	OPTATIVAS C25					
H96 Inocuidad alimentaria y Seguridad en el Trabajo C6	H96 Componentes Químicos de los Alimentos C6	H96 Procesos durante la preparación de alimentos C6							

## Simbología

Líneas de Formación

- Investigación
- Patrimonio Gastronómico
- Preparación de
- Ciencia de los alimentos
- Administración de la Industria Gastronómica
- Formación Integral



TBU



TBA



Disciplinar-Profesionalizante



Optativa

C: Curso

T: Taller

L: Laboratorio

PS: Práctica Social

**Créditos: 375**