

**MAPA CURRICULAR
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
EN COMPETENCIAS PROFESIONALES
VIGENTE A PARTIR DE SEPTIEMBRE 2024**

PRIMER CICLO DE FORMACIÓN			SEGUNDO CICLO DE FORMACIÓN			TERCER CICLO DE FORMACIÓN					
Primer cuatrimestre	Segundo cuatrimestre	Tercer cuatrimestre	Cuarto cuatrimestre	Quinto cuatrimestre	Sexto cuatrimestre	Séptimo cuatrimestre	Octavo cuatrimestre	Noveno cuatrimestre	Décimo cuatrimestre		
INGLÉS I 75 HRS	INGLÉS II 75 HRS	INGLÉS III 75 HRS	INGLÉS IV 75 HRS	INGLÉS V 75 HRS	ESTADÍA TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	INGLÉS VI 75 HRS	INGLÉS VII 75 HRS	INGLÉS VIII 75 HRS	ESTADÍA LICENCIATURA EN INGENIERÍA EN GASTRONOMÍA		
DESARROLLO HUMANO Y VALORES 60 HRS	HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS 60 HRS	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES 60 HRS	ÉTICA PROFESIONAL 60 HRS	LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO 60 HRS		HABILIDADES GERENCIALES 60 HRS	PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO 60 HRS	DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS 45 HRS			
INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA 75 HRS	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS 45 HRS	COSTOS Y PRESUPUESTOS 45 HRS	FRANCÉS I 90 HRS	FRANCÉS II 90 HRS		CONTABILIDAD 60 HRS	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA 60 HRS	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN PROCESOS GASTRONÓMICOS 45 HRS			
MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA 60 HRS	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN 45 HRS	OPERACIÓN DE BAR 60 HRS	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 75 HRS	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA 45 HRS		ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS 45 HRS	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS 75 HRS	MIXOLOGÍA 90 HRS			
SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS 60 HRS	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 60 HRS	PASTELERÍA 105 HRS	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS 60 HRS	LOGÍSTICA DE EVENTOS 75 HRS		PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE MÉXICO 75 HRS	INGENIERÍA DE MENÚ 45 HRS	COCINA CONTEMPORÁNEA 105 HRS			
BASES CULINARIAS I 120 HRS	BASES CULINARIAS II 120 HRS	BASES CULINARIAS III 120 HRS	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA 60 HRS	CONFORMACIÓN DE MENÚS 120 HRS		COCINA ASIÁTICA 105 HRS	COCINA EUROPEA 105 HRS	OPTATIVA 105 HRS			
COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES 75 HRS	PANADERÍA 120 HRS	PROYECTO INTEGRADOR I 60 HRS	REPOSTERÍA 105 HRS	PROYECTO INTEGRADOR II 60 HRS		COCINA MEXICANA I 105 HRS	COCINA MEXICANA II 105 HRS	PROYECTO INTEGRADOR III 60 HRS			
525 HRS	525 HRS	525 HRS	525 HRS	525 HRS		600 HRS	525 HRS	525 HRS		525 HRS	600 HRS
1,575 HRS 98.43 CRÉDITOS			1,650 HRS 103.12 CRÉDITOS			2,175 HRS 135.93 CRÉDITOS					