

RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA INGLÉS.**  
TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA PLAN 2016										
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos	
BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO	Clave: CON 1302 <b>Fundamentos de contabilidad</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: CON 3302 <b>Costos de alimentos y bebidas</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON 1302 Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: MAT 2310 <b>Estadística descriptiva</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: SOC 2305 <b>En línea / Común</b> <b>Responsabilidad social y sustentabilidad</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM 2301 Concurrente: Ninguno Competencia: 2	Clave: CON 2305 <b>Control presupuestal</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON 3302 Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: DER 3322 <b>Legislación para empresas turísticas</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 7	Clave: ADM 2302 <b>Emprendimiento e innovación</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4,9 y 10	Clave: ADM 4305 <b>En inglés</b> <b>Consultoría para la industria de la hospitalidad</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: 220 créditos Concurrente: Ninguno Competencia: 7 y 8		
	Clave: ADM 1308 <b>Introducción a la empresa</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: QUI 2304 <b>Fisicoquímica para la gastronomía</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: GAS 1302 <b>Insumos de origen animal</b> Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: TUR 1302 <b>En línea</b> <b>Operación de empresas de alimentos y bebidas</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: TUR 3301 <b>Capital humano para la industria de la hospitalidad</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 8	Clave: GAS 3305 <b>Evaluación sensorial</b> Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: INT 4313 <b>Prácticum de gastronomía II</b> Créditos: 18 Horas: 40 Pre-requisito: INT 2305 / GAS 3303 / CON 3302 Concurrente: Ninguno Competencia: 7 y 8	Clave: GAS 4303 <b>Taller de estilismo culinario</b> Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 9		
	Clave: INV 1303 <b>Métodos de investigación en ciencias sociales</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: GAS 2301 <b>Insumos de origen vegetal</b> Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: TUR 1303 <b>Taller de servicio</b> Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8	Clave: INT 2305 <b>Prácticum de gastronomía I</b> Créditos: 18 Horas: 40 Pre-requisito: GAS 2303 / GAS 2302 / GAS 1303 Concurrente: Ninguno Competencia: 5,6 y 8	Clave: GAS 3306 <b>Productos lácteos</b> Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: TUR 3302 <b>En inglés</b> <b>Protocolo y etiqueta</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5		Clave: GAS 4304 <b>Taller de Maridaje</b> Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 9		
	Clave: MER 1301 <b>Mercadotecnia Turística</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: CUL 1305 <b>Cultura gastronómica internacional 1</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: QUI 3302 <b>Química de los alimentos</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: QUI 2304 Concurrente: Ninguno Competencia: 6		Clave: MER 2304 <b>Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: GAS 3303 <b>Cocina intermedia II</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS 3302 Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8		Clave: GAS 4301 <b>Catering</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS 3303 / GAS 1304 Concurrente: Ninguno Competencia: 7 y 8		
	Clave: CUL 1304 <b>Cultura gastronómica de México</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: GAS 1301 <b>Fundamentos de cata de vino</b> Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT 1301 <b>Nutrición</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6		Clave: GAS 3301 <b>Bebidas</b> Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: GAS 3304 <b>Cocina mexicana</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS 2303 Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8		Clave: GAS 4302 <b>Cocina de vanguardia</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS 3303 / GAS 2302 Concurrente: Ninguno Competencia: 9		
	Clave: TUR 1301 <b>Introducción a la industria de la hospitalidad</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1 y 5	Clave: GAS 1305 <b>Técnicas y aplicaciones culinarias I</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8	Clave: GAS 2303 <b>Técnicas y aplicaciones culinarias II</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS 1305 Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8		Clave: GAS 3302 <b>Cocina intermedia I</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS 2303 Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8			Clave: INT 4314 <b>En inglés</b> <b>Prácticum de gastronomía III: Diseño y evaluación de productos gastronómicos</b> Créditos: 6 Horas: 10 Pre-requisito: INT 4313 Concurrente: Ninguno Competencia: 9 y 10		



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA INGLÉS.**

TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA PLAN 2016

AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
	Clave: GAS 1303 <b>Manejo higiénico de los alimentos</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: GAS 1304 <b>Pastelería I</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: Ninguno Competencia: 5 y 8	Clave: GAS 2302 <b>Pastelería II</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS 1304 Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8						
BLOQUE PROFESIONAL ELECTIVO (elige 4 materias del catálogo de tu carrera, se enlistan abajo)					Electiva Bloque Profesional 1 Créditos: 6	Electiva Bloque Profesional 2 Créditos: 6		Electiva Bloque Profesional 3 Créditos: 6	24
								Electiva Bloque Profesional 4 Créditos: 6	
BLOQUE ANÁHUAC (HUMANIDADES)	Clave: HUM1303 <b>Ser universitario</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1	Clave: HUM1302 <b>Persona y sentido de vida</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1303 (Ser universitario) Competencia: 3	Clave: HUM2301 <b>Ética</b> Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: HUM1302 (Persona y sentido de vida) Competencia: 2		Clave: HUM2302 <b>Persona y trascendencia</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1302 (Persona y sentido de vida) Competencia: 3	Clave: HUM3301 <b>Humanismo clásico y contemporáneo</b> Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: 110 créditos Competencia: 1		Clave: LDR3301 <b>Liderazgo</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3 y 4	42
BLOQUE ELECTIVO DE ESTUDIOS GENERALES Puedes elegir 2 asignaturas de 6 créditos c/u y 3 talleres o actividades de 3 créditos c/u)		Taller o actividad electiva 1 Créditos: 3 Competencia: ANÁHUAC	Taller o actividad electiva 3 Créditos: 3 Competencia: ANÁHUAC		Asignatura electiva libre 1 Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC	Asignatura electiva libre 2 Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC			21
		Taller o actividad electiva 2 Créditos: 3 Competencia: ANÁHUAC							
Créditos	48	50	49	30	50	49	24	48	348
Materias	8	10	9	3	9	8	2	9	58
Créditos totales (Bloque Profesional, Bloque Profesional Electivo, Bloque Anáhuac [Humanidades], Bloque Electivo de Estudios Generales)									348