

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 Fundamentos de contabilidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 | Clave: CON 3302 Costos de alimentos y bebidas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON 1302 Concurrente: Ninguno Competencia: 7 | Clave: MAT 2310 Estadística descriptiva Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 | Clave: SOC 2305 En línea / Común Responsabilidad social y sustentabilidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM 2301 Concurrente: Ninguno Competencia: 2 | Clave: CON 2305 Control presupuestal Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON 3302 Concurrente: Ninguno Competencia: 7 | Clave: DER 3322 Legislación para empresas turísticas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 7 | Clave: ADM 2302 Emprendimiento e innovación Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4,9 y 10 | Clave: ADM 4305 En inglés Consultoría para la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: 220 créditos Concurrente: Ninguno Competencia: 7 y 8 | | 261 |
| | Clave: ADM 1308 Introducción a la empresa Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 | Clave: QUI 2304 Fisicoquímica para la gastronomía Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 | Clave: GAS 1302 Insumos de origen animal Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 | Clave: TUR 1302 En línea Operación de empresas de alimentos y bebidas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7 | Clave: TUR 3301 Capital humano para la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 8 | Clave: GAS 3305 Evaluación sensorial Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 | Clave: INT 4313 Prácticum de gastronomía II Créditos: 18 Horas: 40 Pre-requisito: INT 2305 / GAS 3303 / CON 3302 Concurrente: Ninguno Competencia: 7 y 8 | Clave: GAS 4303 Taller de estilismo culinario Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 9 | | |
| | Clave: INV 1303 Métodos de investigación en ciencias sociales Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 | Clave: GAS 2301 Insumos de origen vegetal Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 | Clave: TUR 1303 Taller de servicio Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8 | Clave: INT 2305 Prácticum de gastronomía I Créditos: 18 Horas: 40 Pre-requisito: GAS 2303 / GAS 2302 / GAS 1303 Concurrente: Ninguno Competencia: 5,6 y 8 | Clave: GAS 3306 Productos lácteos Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 | Clave: TUR 3302 En inglés Protocolo y etiqueta Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 | | Clave: GAS 4304 Taller de Maridaje Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 9 | | |
| | Clave: MER 1301 Mercadotecnia Turística Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 | Clave: CUL 1305 Cultura gastronómica internacional 1 Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 | Clave: QUI 3302 Química de los alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: QUI 2304 Concurrente: Ninguno Competencia: 6 | | Clave: MER 2304 Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 | Clave: GAS 3303 Cocina intermedia II Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS 3302 Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8 | | Clave: GAS 4301 Catering Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS 3303 / GAS 1304 Concurrente: Ninguno Competencia: 7 y 8 | | |
| | Clave: CUL 1304 Cultura gastronómica de México Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 | Clave: GAS 1301 Fundamentos de cata de vino Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 | Clave: NUT 1301 Nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 | | Clave: GAS 3301 Bebidas Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 | Clave: GAS 3304 Cocina mexicana Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS 2303 Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8 | | Clave: GAS 4302 Cocina de vanguardia Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS 3303 / GAS 2302 Concurrente: Ninguno Competencia: 9 | | |
| | Clave: TUR 1301 Introducción a la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1 y 5 | Clave: GAS 1305 Técnicas y aplicaciones culinarias I Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8 | Clave: GAS 2303 Técnicas y aplicaciones culinarias II Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS 1305 Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8 | | Clave: GAS 3302 Cocina intermedia I Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS 2303 Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8 | | | Clave: INT 4314 En inglés Prácticum de gastronomía III: Diseño y evaluación de productos gastronómicos 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 Manejo higiénico de los alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 | Clave: GAS 1304 Pastelería I Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: Ninguno Competencia: 5 y 8 | Clave: GAS 2302 Pastelería II 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 Ser universitario Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1 | Clave: HUM1302 Persona y sentido de vida Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1303 (Ser universitario) Competencia: 3 | Clave: HUM2301 Ética Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: HUM1302 (Persona y sentido de vida) Competencia: 2 | | Clave: HUM2302 Persona y trascendencia Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1302 (Persona y sentido de vida) Competencia: 3 | Clave: HUM3301 Humanismo clásico y contemporáneo Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: 110 créditos Competencia: 1 | | Clave: LDR3301 Liderazgo 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 |