

Mapa de referencia 2016 Gastronomía

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°
Ser universitario HUM1303 6	Persona y sentido de vida HUM1302 6 Ser universitario	Ética HUM2301 9 Persona y sentido de vida		Persona y trascendencia HUM2302 6 Persona y sentido de vida	Humanismo clásico y contemporáneo HUM3301 9 110 créditos cursados	Liderazgo LDR3301 6	
Fundamentos de contabilidad CON1302 6	Costos de alimentos y bebidas CON3302 6 Fundamentos de contabilidad	Estadística descriptiva MAT2310 6	Operación de empresas de alimentos y bebidas TUR1302 6	Emprendimiento e innovación ADM2302 6	Control presupuestal CON2305 6 Costos de alimentos y bebidas		Consultoría para la industria de la hospitalidad ADM4305 6 220 créditos
Introducción a la empresa ADM1308 6	Nutrición NUT1301 6	Taller de servicio TUR1303 3	Practicum de gastronomía I INT2305 18 Técnicas y aplicaciones culinarias II / Pastelería II / Manejo higiénico de los alimentos	Capital humano para la industria de la hospitalidad TUR3301 6	Legislación para empresas turísticas DER3322 6	Practicum de gastronomía II INT4313 18 Practicum de gastronomía I / Cocina intermedia II / Costos de alimentos y bebidas	Practicum de gastronomía III: Diseño y evaluación de productos gastronómicos INT4314 6 Practicum de gastronomía II
Métodos de investigación en ciencias sociales INV1303 6	Mercadotecnia fundamental MER1302 6	Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad MER2304 6	Productos lácteos GAS3306 4	Responsabilidad social y sustentabilidad SOC2305 6 Ética	Evaluación sensorial GAS3305 4		Taller de estilismo culinario GAS4303 3
Cultura gastronómica de México CUL1304 6	Cultura gastronómica internacional 1 CUL1305 6	Fisicoquímica para la gastronomía QUI2304 6		Bebidas GAS3301 4	Protocolo y etiqueta TUR3302 6	Cocina mexicana GAS3304 6 Técnicas y aplicaciones culinarias II	Taller de maridaje GAS4304 3
Insumos de origen vegetal GAS2301 4	Fundamentos de cata de vinos GAS1301 4	Insumos de origen animal GAS1302 4		Química de los alimentos QUI3302 6 Fisicoquímica para la gastronomía	Electiva profesional II 6		Electiva profesional IV 6
Introducción a la industria de la hospitalidad TUR1301 6	Técnicas y aplicaciones culinarias I GAS1305 6	Técnicas y aplicaciones culinarias II GAS2303 6 Técnicas y aplicaciones culinarias I		Electiva profesional I 6	Electiva profesional III 6		Catering GAS4301 6 Cocina intermedia II / Pastelería I
Manejo higiénico de los alimentos GAS1303 6	Pastelería I GAS1304 6	Pastelería II GAS2302 6 Pastelería I		Cocina intermedia I GAS3302 6 Técnicas y aplicaciones culinarias II	Cocina intermedia II GAS3303 6 Cocina intermedia I		Cocina de vanguardia GAS4302 6 Cocina intermedia II / Pastelería II
Taller o actividad electiva I 3	Taller o actividad electiva II 3	Taller o actividad electiva III 3	Electiva libre 1 6	Electiva libre 2 6			

	Bloque Anáhuac
	Bloque Profesional
	Bloque Electivo
	Pre-requisitos