

# MAPA CURRICULAR IDEAL LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

◆ FORMACIÓN ELECTIVA. SE DEBE SELECCIONAR UNA:

I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
OG 100 Administración Básica 4 8	OG 201 Administración del Factor Humano 4 6	OG 530 Química y Nutrición en Alimentos 4 8	OG 374 Taller de Carnes y Aves 4 6	SH 100 Taller de Liderazgo 4 6	OG 365 Garde Manger 4 6	OG 376 Taller de Quesos y Lácteos 4 6	OG 360 Taller de Emprendedores 4 6	SH 101 Valores para el Ejercicio Profesional 4 8	OG 265 Organización de Eventos y Convenciones 4 6
OG 340 Tecnologías de la Información 4 6	SH 310 Método de la Investigación I 4 8	SC 256 Microbiología y Parasitología 4 8	OG 293 Administración de Restaurantes 4 8	OG 285 Cocina Internacional I 4 8	OG 286 Cocina Internacional II 4 6	OG 287 Cocina Internacional III 4 6	OG 377 Cocina Fusión 4 6	SC 101 Conflictos y Negociaciones 4 8	OG 200 Fundamentos de Mercadotecnia 4 8
SC 236 Introducción a la Nutrición 4 8	SC 100 Psicología Básica 4 8	OG 292 Conservación de Alimentos 4 8	OG 371 Presentación de Alimentos y Montaje 4 6	OG 370 Pescados y Mariscos 4 6	OG 372 Repostería I 4 6	OG 373 Repostería II 4 6	SH 102 Pensamiento Crítico y Creativo 4 8	SH 106 Historia y Desarrollo Regional 4 8	OG 378 Taller de Diseño de Menús 4 6
JP 100 Formación Jurídica y Ciudadana 4 8	SC 266 Higiene y control de Alimentos 4 8	JP 274 Legislación de Seguridad e Higiene 4 8	OG 366 La Barra. Preparación de Bebidas 4 6	OG 367 Enología I 4 8	OG 368 Enología II 4 6	OG 291 Costos de Alimentos y Bebidas I 4 8	OG 375 Diseño de Espacios Culinarios 4 6	Materia Optativa 3	Materia Optativa 5
OG 282 Gastronomía Básica 4 8	OG 283 Gastronomía Avanzada 4 8	OG 288 Cocina Mexicana I 4 8	OG 289 Cocina Mexicana II 4 8	OG 290 Cocina Mexicana III 4 6	SH 105 México en el Mundo 4 8	SH 200 Relaciones Públicas 4 8	Materia Optativa 1	Materia Optativa 4	Materia Optativa 6
OG 284 Historia de la Gastronomía 4 8	SH 150 Taller de Expresión I 4 6	SH 151 Taller de Expresión II 4 6	SH 341 Inglés Básico 4 8	SH 342 Inglés Avanzado 4 6	SH 346 Francés 4 8	SH 315 Seminario de Titulación 4 8	Materia Optativa 2		

Total de Créditos: 406  
Total de Asignaturas: 58

◆ COCINA EUROPEA Y MEDITERRANEA  
◆ COCINA ORIENTAL

◆ ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS  
GASTRONÓMICAS