

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

NOMBRE Y FIRMA
COORDINADOR(A) DEL GRUPO

SELLO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE
UNIVERSIDADES TECNOLÓGICAS Y
POLITÉCNICAS



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
Primer Ciclo de Formación Competencias: Base, Transversales y Específicas	Segundo Ciclo de Formación Competencias: Base, Transversales y Específicas	Tercer Ciclo de Formación Competencias: Base, Transversales y Específicas
Específica: Preparar alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estandar, de acuerdo a normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo.	Específica: Conformar menús, postres, eventos y servicios gastronómicos considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica	Específica: Desarrollar procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeña.
Segunda Lengua: Comunicar información básica sobre sí mismo, otros y su profesión, a través de expresiones sencillas, aisladas y estereotipadas, en forma reductiva y receptiva en el idioma inglés de acuerdo al nivel A1, usuario básico, del Marco de Referencia Europeo para contribuir en el desempeño de sus funciones en su entorno laboral, social y personal.	Segunda Lengua: Comunicar sentimientos, pensamientos, conocimientos, experiencias, ideas, reflexiones, opiniones, a través de expresiones sencillas y de uso común, en forma productiva y receptiva en el idioma inglés de acuerdo al nivel A2, usuario básico, del Marco de Referencia Europeo para contribuir en el desempeño de sus funciones en su entorno laboral, social y personal.	Segunda Lengua: Comunicar sentimientos, pensamientos, conocimientos, experiencias, ideas, reflexiones, opiniones, en los ámbitos públicos, personal, educacional y ocupacional, productiva y receptivamente en el idioma inglés de acuerdo al nivel B1, usuario independiente, del Marco de Referencia Europeo para contribuir en el desempeño de sus funciones en su entorno laboral, social y personal.
Base: Plantear y solucionar problemas con base en los principios y teorías de las física, química y matemáticas, a través del método científico para sustentar la toma de decisiones en los ámbitos científico y tecnológico.		
Formación integral: Actuar y dirigir su vida, con base en valores, principios éticos, inteligencia emocional, herramientas de pensamiento crítico, holístico y creativo, estrategias de asertividad, estilos de liderazgo, toma de decisiones y habilidades gerenciales, para lograr su auto realización, contribuir al desarrollo de su entorno profesional y social fortaleciendo la convivencia armónica plena.		

NOMBRE Y FIRMA
COORDINADOR(A) DEL GRUPO

SELLO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES
TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS

