

**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 75 HRS	INGLÉS II 75 HRS	INGLÉS III 75 HRS	INGLÉS IV 75 HRS	INGLÉS V 75 HRS	<b>ESTADÍA TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA</b>	INGLÉS VI 75 HRS	INGLÉS VII 75 HRS	INGLÉS VIII 75 HRS	<b>ESTADÍA LICENCIATURA EN INGENIERÍA EN GASTRONOMÍA</b>		
DESARROLLO HUMANO Y VALORES 60 HRS	HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS 60 HRS	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES 60 HRS	ÉTICA PROFESIONAL 60 HRS	LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO 60 HRS		HABILIDADES GERENCIALES 60 HRS	PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO 60 HRS	DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS 45 HRS			
INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA 75 HRS	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS 45 HRS	COSTOS Y PRESUPUESTOS 45 HRS	FRANCÉS I 90 HRS	FRANCÉS II 90 HRS		CONTABILIDAD 60 HRS	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA 60 HRS	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN PROCESOS GASTRONÓMICOS 45 HRS			
MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA 60 HRS	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN 45 HRS	OPERACIÓN DE BAR 60 HRS	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 75 HRS	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA 45 HRS		ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS 45 HRS	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS 75 HRS	MIXOLOGÍA 90 HRS			
SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS 60 HRS	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 60 HRS	PASTELERÍA 105 HRS	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS 60 HRS	LOGÍSTICA DE EVENTOS 75 HRS		PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE MÉXICO 75 HRS	INGENIERÍA DE MENÚ 45 HRS	COCINA CONTEMPORÁNEA 105 HRS			
BASES CULINARIAS I 120 HRS	BASES CULINARIAS II 120 HRS	BASES CULINARIAS III 120 HRS	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA 60 HRS	CONFORMACIÓN DE MENÚS 120 HRS		COCINA ASIÁTICA 105 HRS	COCINA EUROPEA 105 HRS	OPTATIVA 105 HRS			
COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES 75 HRS	PANADERÍA 120 HRS	PROYECTO INTEGRADOR I 60 HRS	REPOSTERÍA 105 HRS	PROYECTO INTEGRADOR II 60 HRS		COCINA MEXICANA I 105 HRS	COCINA MEXICANA II 105 HRS	PROYECTO INTEGRADOR III 60 HRS			
<b>525 HRS</b>	<b>525 HRS</b>	<b>525 HRS</b>	<b>525 HRS</b>	<b>525 HRS</b>		<b>600 HRS</b>	<b>525 HRS</b>	<b>525 HRS</b>		<b>525 HRS</b>	<b>600 HRS</b>
<b>1,575 HRS 98.43 CRÉDITOS</b>			<b>1,650 HRS 103.12 CRÉDITOS</b>			<b>2,175 HRS 135.93 CRÉDITOS</b>					

**MAPA CURRICULAR  
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA  
EN COMPETENCIAS PROFESIONALES  
VIGENTE A PARTIR DE SEPTIEMBRE 2024**

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
<p><b>Primer Ciclo de Formación</b> Competencias: Base, Transversales y Específicas</p>	<p><b>Segundo Ciclo de Formación</b> Competencias: Base, Transversales y Específicas</p>	<p><b>Tercer Ciclo de Formación</b> Competencias: Base, Transversales y Específicas</p>
<p><b>Específica:</b> Preparar alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estandar, de acuerdo a normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo.</p>	<p><b>Específica:</b> 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.</p>	<p><b>Específica:</b> Desarrollar procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.</p>
<p><b>Segunda Lengua:</b> Comunicar información básica sobre si mismo, otros y su profesión, a través de expresiones sencillas, aisladas y estereotipadas, en forma productiva 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.</p>	<p><b>Segunda Lengua:</b> 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.</p>	<p><b>Segunda Lengua:</b> 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.</p>
<p><b>Base:</b> Plantear y solucionar problemas con base en los principios y teorías de la física, química y matemáticas, a través del método científico para sustentar la toma de decisiones en los ámbitos científico y tecnológico.</p>		
<p><b>Formación integral:</b> 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.</p>		