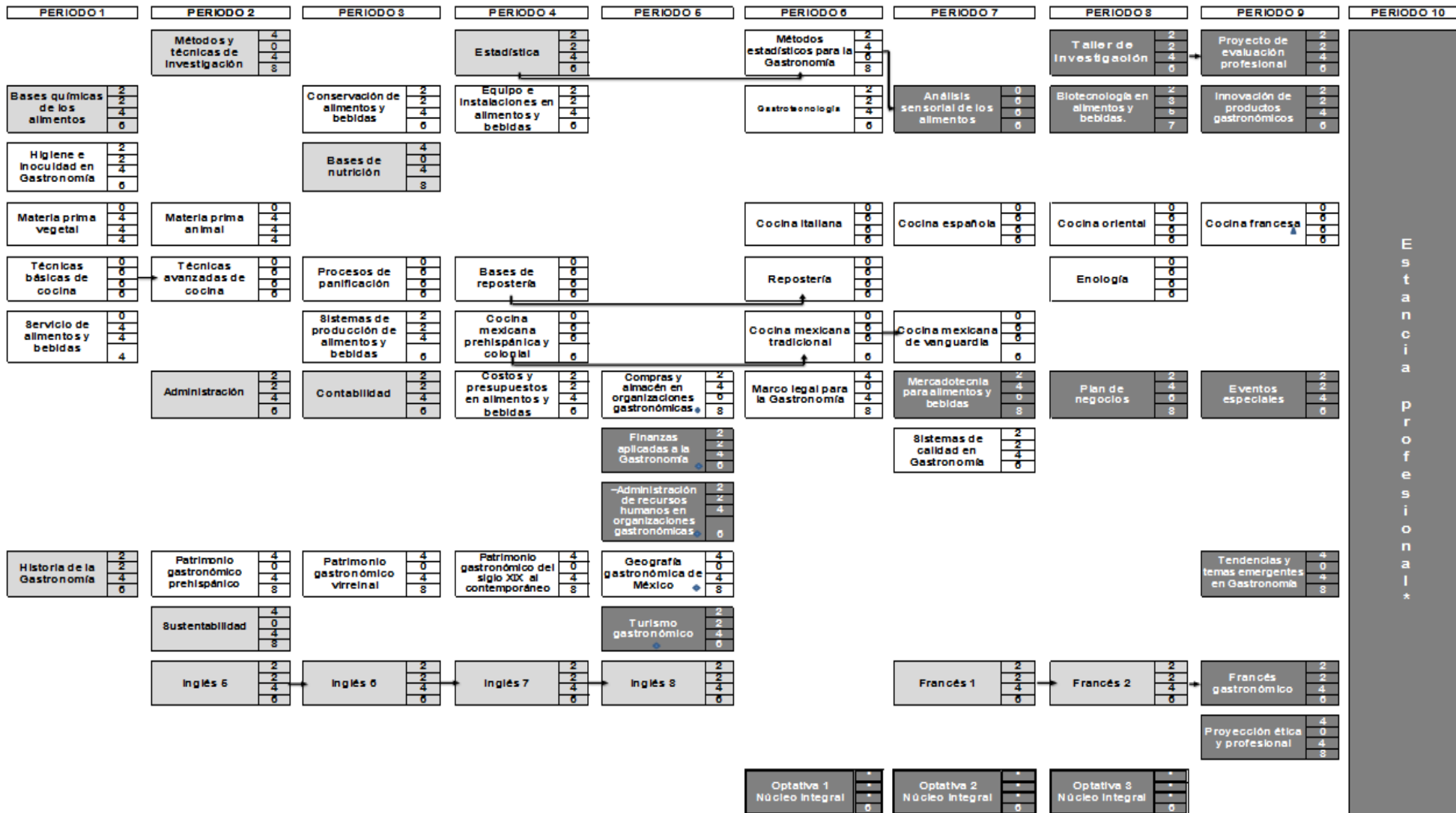


Mapa Curricular de la Licenciatura en Gastronomía, 2016

OBLIGATORIAS

Estancia Profesional*



HT	6
HP	20
TH	26
CR	32

HT	16
HP	14
TH	30
CR	40

HT	16
HP	14
TH	30
CR	46

HT	12
HP	20
TH	32
CR	44

HT	14
HP	12
TH	26
CR	40

HT	8**
HP	30**
TH	32**
CR	46

HT	6**
HP	26**
TH	32**
CR	44

HT	8**
HP	23**
TH	31**
CR	46

HT	16
HP	14
TH	30
CR	46

HT	**
HP	**
TH	**
CR	30

SIMBOLOGÍA

Unidad de aprendizaje	Horas teóricas
	Horas prácticas
	Total de horas
	Créditos

* La carga horaria depende de las UA optativas que se cursen.
 12 líneas de serilación
 * A actividad académica
 ** Las horas de la actividad académica

■	Obligatorio Núcleo Básico
■	Obligatorio Núcleo Sustantivo
■	Obligatorio Núcleo Integral
■	Optativo Núcleo Integral

PARÁMETROS DEL PLAN DE ESTUDIOS	
Núcleo Básico cursar y acreditar 14 UA	34 22 66 90
Núcleo Sustantivo cursar y acreditar 30 UA	38 112 160 188
Núcleo Integral cursar y acreditar 14 UA + 1*	30 33 63
Núcleo Integral optativo cursar y acreditar 3 UA	3 3 6
Total del Núcleo Básico 14 UA para cubrir 90 créditos	
Total del Núcleo Sustantivo 30 UA para cubrir 188 créditos	
Total del Núcleo Integral 17 UA + 1* para cubrir 141 créditos	

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS	
UA Obligatorias	68 + 1 Act/Mdad Académica
UA Optativas	3
UA a Acreditar	61 + 1 Act/Mdad Académica
Créditos	410

♦ UA que se imparten en la modalidad educativa mixta
 - UA que se imparten en el idioma Inglés ▲ UA que se imparten en el idioma francés.

O
P
T
A
T
I
V
A
S

PERIODO 1	PERIODO 2	PERIODO 3	PERIODO 4	PERIODO 5	PERIODO 6	PERIODO 7	PERIODO 8	PERIODO 9	PERIODO 10
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	------------

Métodos de evaluación sensorial	2 2 4 6	Argumentación y comunicación académica	2 2 4 6	Administración de empresas gastronómicas	2 2 4 6
Periodismo gastronómico	2 2 4 6	Cocina latinoamericana	0 6 6 6	Cocina del mar	0 6 6 6
Coctelería	0 6 6 6	Métodos de investigación cualitativos	2 2 4 6	Repostería avanzada	0 6 6 6
Quesos en la Gastronomía	0 6 6 6	Mercadotecnia digital para Gastronomía	2 2 4 6	Patrimonio gastronómico del Estado de México	2 2 4 6