

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA 2003

CRÉDITOS TOTALES: 448

ADMINISTRACIÓN	CONTABILIDAD BÁSICA 2/2/6	COMPRAS Y ALMACÉN 2/4/8	INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN 4/0/8	CONTABILIDAD APLICADA 1/3/5	ADMINISTRACIÓN EN EMPRESAS GASTRONÓMICAS 2/2/6	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS 4/0/8	INTRODUCCIÓN A LA MERCADOTECNIA 2/2/6	MARCO LEGAL PARA LA GASTRONOMÍA 4/0/8	FINANZAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA 3/3/9	
			COSTOS Y PRESUPUESTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS 2/2/6				INNOVACIÓN EN EMPRESAS GASTRONÓMICAS 2/3/7	DESARROLLO EMPRESARIAL 4/0/8	PROYECTOS DE INVERSIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS 3/3/9	
								MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS 3/3/9		
IDIOMAS	INGLÉS C1 2/2/6	INGLÉS C2 2/2/6	INGLÉS D1 2/2/6	INGLÉS D2 2/2/6	FRANCÉS 1 2/2/6	FRANCÉS 2 2/2/6	FRANCÉS 3 2/2/6	FRANCÉS 4 2/2/6		
METODOLOGÍA						MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN 4/0/8	ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA 2/2/6	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA 2/4/8		
							TALLER DE INVESTIGACIÓN 2/2/6			
PATRIMONIO	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA 4/0/8	PATRIMONIO GASTRONÓMICO PREHISPÁNICO 4/0/8	PATRIMONIO GASTRONÓMICO VIRREINAL 4/0/8	PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL SIGLO XIX AL CONTEMPORÁNEO 4/0/8	GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA 3/0/6					
PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	MATERIA PRIMA VEGETAL 2/0/4	MATERIA PRIMA ANIMAL 2/0/4	COCINA MEXICANA TRADICIONAL 0/6/6	COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA 0/6/6	COCINA FRANCESA 0/6/6	COCINA ITALIANA 0/6/6	COCINA ORIENTAL 0/6/6	COCINA ALEMANA 0/6/6	COCINA ÁRABE 0/6/6	COCINA DEL MAR 0/6/6
	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA 1/3/5	TÉCNICAS AVANZADAS DE COCINA 1/3/5		PANADERÍA MEXICANA 0/6/6	COCTELERÍA 1/3/5	PRINCIPIOS DE ENOLOGÍA 2/2/6		COCINA ESPAÑOLA 0/6/6	COCINA LATINOAMERICANA 0/6/6	COCINA MEDITERRÁNEA 0/6/6
					REPOSTERÍA BÁSICA 0/6/6	REPOSTERÍA INTERMEDIA 0/6/6	REPOSTERÍA AVANZADA 0/6/6			COCINA VEGETARIANA 0/6/6
SERVICIO	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2/2/6	PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2/2/6	INFORMÁTICA APLICADA AL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 0/4/4				DESARROLLO HUMANO 4/0/8	CALIDAD EN EL SERVICIO 2/2/6	ANIMACIÓN Y AMBIENTACIÓN 2/2/6	
TECNOLOGÍA	COMPOSICIÓN FÍSICOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS 4/0/8	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 4/0/8	CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS 2/2/6	GASTROTECNOLOGÍA 2/2/6	QUESOS 0/6/6	INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2/2/6	EQUIPO E INSTALACIONES EN ALIMENTOS Y BEBIDAS 2/2/6	TÓPICOS EN GASTROTECNOLOGÍA 4/0/8	BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2/2/6	DESARROLLO Y DISEÑO DE PRODUCTOS 3/2/8
					SANIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS Y BEBIDAS 3/0/6			ECOLOGÍA EN GASTRONOMÍA 2/2/6	EVALUACIÓN SENSORIAL EN GASTRONOMÍA 2/2/6	NUEVOS PROCESOS EN GASTROTECNOLOGÍA 3/2/8
TURISMO				INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DEL TURISMO 4/0/8				TEMAS SELECTOS DE GASTRONOMÍA 2/2/6	TENDENCIAS DE LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO EN EL TURISMO 4/0/8	
								TURISMO Y GASTRONOMÍA 4/0/8		
										ESTANCIA PROFESIONAL 0/30/30

SIMBOLOGÍA

8 ÁREAS CURRICULARES	HT = HORAS TEÓRICAS
	HP = HORAS PRÁCTICAS
	CR = CRÉDITOS

NÚCLEO BÁSICO OBLIGATORIAS CURSAR Y ACREDITAR 14 UA	38 HT 20 HP 96 CR
---	-------------------------

NÚCLEO SUSTANTIVO OBLIGATORIAS CURSAR Y ACREDITAR 37 UA	66 HT 98 HP 230 CR
---	--------------------------

NÚCLEO INTEGRAL OBLIGATORIAS CURSAR Y ACREDITAR 8 UA + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL)	18 HT* 14 HP* 80 CR
---	---------------------------

* NO SE CONTABILIZA LA CARGA HORARIA DE LA ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL)

NÚCLEO INTEGRAL OPTATIVAS: LÍNEA DE ACENTUACIÓN COCINA INTERNACIONAL

NÚCLEO INTEGRAL OPTATIVAS: LÍNEA DE ACENTUACIÓN GASTROTECNOLOGÍA

NÚCLEO INTEGRAL OPTATIVAS: LÍNEA DE ACENTUACIÓN INNOVACIÓN EN LA GASTRONOMÍA

ACREDITAR DE 5 A 7 UA DE LA LÍNEA DE ACENTUACIÓN ELEGIDA PARA CUBRIR 42 CRÉDITOS O COMPLEMENTARLOS CON UA DE OTRAS LÍNEAS DE ACENTUACIÓN.

TOTAL DEL NÚCLEO BÁSICO
14 UA PARA CUBRIR
96 CRÉDITOS

TOTAL DEL NÚCLEO SUSTANTIVO
37 UA PARA CUBRIR
230 CRÉDITOS

TOTAL DEL NÚCLEO INTEGRAL DE 13 A 16 + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL) UA PARA CUBRIR 122 CRÉDITOS

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS	
UA OBLIGATORIAS	59 + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL)
UA OPTATIVAS	5 A 7
UA A ACREDITAR	64 A 66 + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL)
CRÉDITOS	448

