

# PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

									REMEDIAL	INGLÉS		CRÉDITOS
<b>1</b> PRIMER SEM.	Ser Universitario 6c	Taller o actividad electiva 3c	Emprendimiento e innovación 6c	Manejo higiénico de los alimentos 6c	Introducción a la empresa 6c	Fundamentos de contabilidad 6c	Introducción a la Industria de la hospitalidad 6c	Taller de servicio 3c	Matemáticas básicas para turismo y gastronomía	Tercera Lengua ( Francés )	42	
<b>2</b> SEGUNDO SEM.	Persona y sentido de vida 6c	Liderazgo 6c	Mercadotecnia fundamental 6c	Estadística descriptiva 6c	Costos de alimentos y bebidas 6c	Técnicas y aplicaciones culinarias I 6c	Pastelería I 6c	Insumos de origen vegetal 4c	Habilidades Universitarias para la Comunicación 1		46	
<b>3</b> TERCER SEM.	Ética 9c	Taller o actividad electiva 3c	Fisicoquímica para la gastronomía 6c	Bebidas 4c	Operación de empresas de alimentos y bebidas 6c	Técnicas y aplicaciones culinarias II 6c	Pastelería II 6c	Métodos de investigación en ciencias sociales 6c	Insumos de origen animal 4c		50	
<b>4</b> CUARTO SEM.	Productos lácteos 4c	Química de los alimentos 6c	Evaluación sensorial 4c	Control presupuestal 6c	Fundamentos de cata de vinos 4c	Nutrición 6c	Cultura gastronómica de México 6c	Cocina intermedia I 6c	Habilidades Universitarias para la Comunicación 2		42	
<b>5</b> QUINTO SEM.	Humanismo Clásico y Contemporáneo 9c	Asignatura electiva libre 6c	Responsabilidad social y sustentabilidad 6c	Practicum de gastronomía I 3c							39	
<b>6</b> SEXTO SEM.	Asignatura electiva libre 6c	Legislación para empresas turísticas 6c	Cocina intermedia II 4c	Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad 6c	Capital humano para la industria de la hospitalidad 6c	Taller de maridaje 3c	Asignatura profesional electiva 6c	Asignatura profesional electiva 6c			45	
<b>7</b> SÉPTIMO SEM.	Practicum de gastronomía II 3c	Cultura gastronómica internacional I 6c	Consultoría para la industria de la hospitalidad 6c	Asignatura profesional electiva 6c							36	
<b>8</b> OCTAVO SEM.	Persona y Transcendencia 6c	Asignatura electiva libre 3c	Taller de estilismo culinario 3c	Practicum de gastronomía III: Diseño y evaluación de productos gastronómicos 6c	Cocina de vanguardia 6c	Cocina mexicana 6c	Protocolo y etiqueta 6c	Catering 6c	Asignatura profesional electiva 6c		48	
										<b>Créditos Totales</b>	<b>348</b>	

- ✕ Intercambio
- ✍ Ruta de Emprendimiento
- 🌐 Impartida en línea
- 🎧 Impartida en Inglés
- C Créditos

- 42 CRÉDITOS BLOQUE ANÁHUAC
- 21 CRÉDITOS BLOQUE ELECTIVO
- 24 CRÉDITOS BLOQUE ELECTIVO PROFESIONAL
- 261 CRÉDITOS BLOQUE PROFESIONAL

Este plan de referencia muestra un orden sugerido de cómo puedes cursar tus materias; sin embargo, puedes hacer los ajustes que consideres convenientes al planear tus estudios. Plan actualizado 2018.