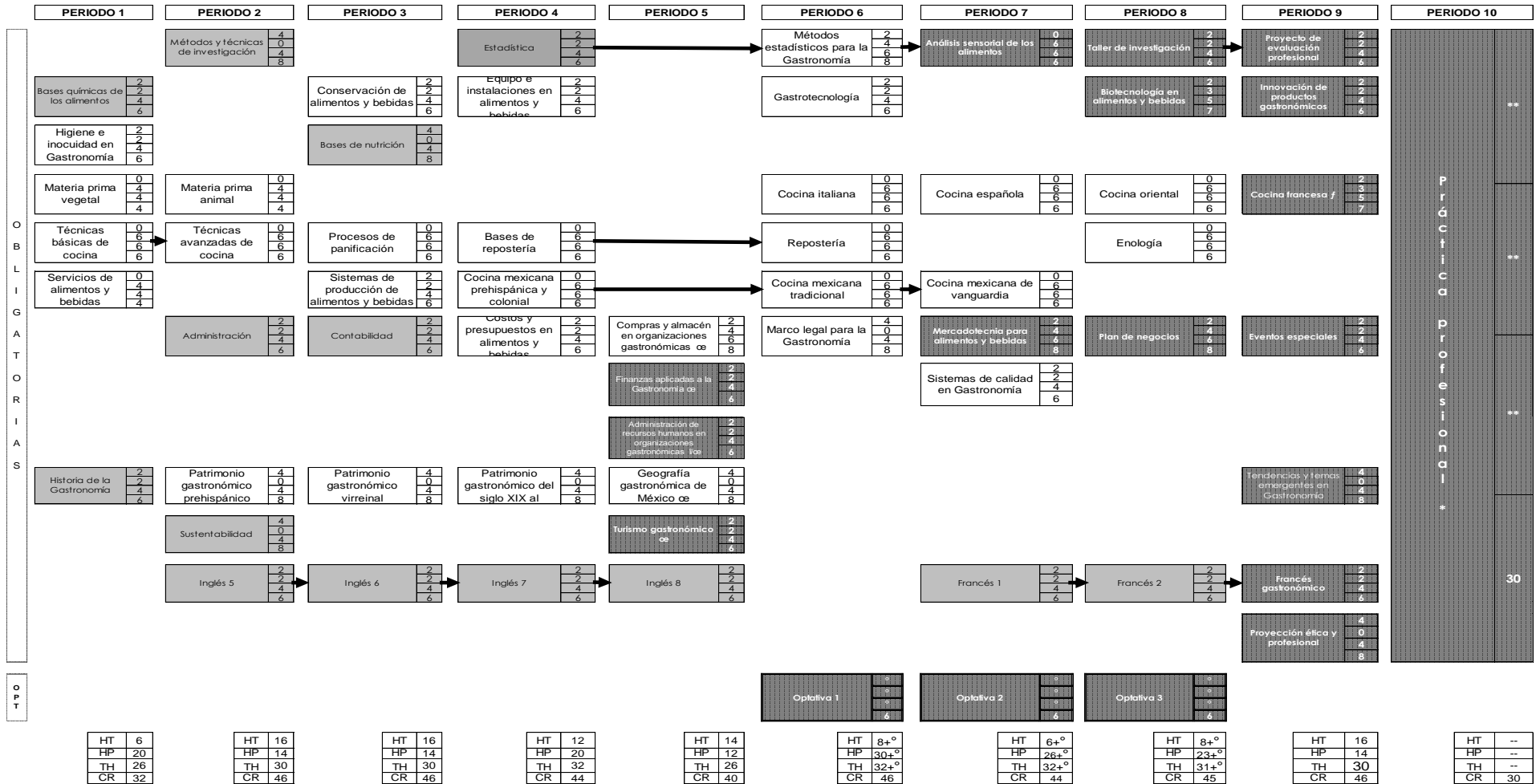




MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA, 2016



Práctica Profesional

30

SIMBOLOGÍA

Unidad de aprendizaje	HT: Horas Teóricas
	HP: Horas Prácticas
	TH: Total de Horas
	CR: Créditos

12 líneas de seriación. →
 * Actividad académica
 ** Las horas de la actividad académica
 Créditos por periodo: mínimos 21 y máximos 52.
 ° La carga horaria de las UA optativas que curse y acredite el alumno.

Núcleo Básico Obligatorio.	
Núcleo Sustantivo Obligatorio.	
Núcleo Integral Obligatorio.	
Núcleo Integral Optativo.	

PARÁMETROS DEL PLAN DE ESTUDIOS

Núcleo básico obligatorio: cursar y acreditar 14 UA	34 22 56 90
Núcleo sustantivo obligatorio: cursar y acreditar 30 UA	38 112 150 188
Núcleo integral obligatorio: cursar y acreditar 14 UA + 1*	30 33 63 123
Núcleo integral optativo cursar y acreditar 3 UA	8 8 8 18
Total del núcleo básico: acreditar 14 UA para cubrir 90 créditos.	
Total del núcleo sustantivo: acreditar 30 UA para cubrir 188 créditos	
Total del núcleo integral: acreditar 17 UA + 1* para cubrir 141 créditos.	

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS	
UA obligatorias	58 + 1 Actividad académica.
UA optativas	3
UA a acreditar	61 + 1 Actividad académica.
Créditos	419

f UA que debe impartirse, cursarse y acreditarse en el idioma francés.
 l UA que debe impartirse, cursarse y acreditarse en el idioma inglés.
 oe UA que debe impartirse, cursarse y acreditarse en la modalidad educativa mixta, es decir bajo la combinación de la escolarizada, y no escolarizada.



DISTRIBUCIÓN DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE OPTATIVAS

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		
					Cocelería 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		