

## Descripción de las Asignaturas por Semestre, Horas y Créditos

### Primer semestre

Clave	Asignatura	Área de Formación	Horas Semanales				Horas Semestre	Créditos
			T	P	E	Totales		
HGH-1T	Historia y Geografía de la Gastronomía Internacional	Humanidades y Ciencias Sociales	5	0	2	7	126	8
FGH-1T	Filosofía de la Gastronomía	Humanidades y Ciencias Sociales	3	0	3	6	108	7
AEA-1T	Administración de Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Administración Gastronómica	4	0	2	6	108	7
PAC-1P	Producción de Alimentos	Ciencia y Tecnología de la Gastronomía	0	4	3	7	126	8
MCC-1M	Manejo y Control de los Alimentos y Bebidas	Ciencia y Tecnología de la Gastronomía	2	2	2	6	108	7
PTC-1M	Procesos de Transformación de los Alimentos	Ciencia y Tecnología de la Gastronomía	4	1	3	8	144	8
SCB-1M	Selección y Calidad de los Alimentos	Bases Culinarias	2	2	2	6	108	7
FGL-1M	Francés Básico en Gastronomía	Lengua	2	3	2	7	126	8
<b>Horas y Créditos Totales</b>			<b>22</b>	<b>12</b>	<b>19</b>	<b>53</b>	<b>954</b>	<b>60</b>

### Segundo semestre

Clave	Asignatura	Área de Formación	Horas Semanales				Horas Semestre	Créditos
			T	P	E	Totales		
HGH-2T	Historia y Geografía de la Gastronomía de México Preindependiente	Humanidades y Ciencias Sociales	4	0	2	6	108	7
AAH-2T	Antropología Alimentaria	Humanidades y Ciencias Sociales	4	0	3	7	126	8
CAA-2M	Costos de Alimentos y Bebidas	Administración Gastronómica	4	1	1	6	108	7
EIC-2M	Equipamiento e Instalaciones de la Cocina	Ciencia y Tecnología de la Gastronomía	2	2	1	5	90	6
NUC-2M	Nutrición	Ciencia y Tecnología de la Gastronomía	4	1	2	7	126	8
MCB-2P	Métodos de Cocción Básica	Bases Culinarias	0	4	3	7	126	8
PAP-2T	Problemas Alimentarios Contemporáneos	Patrimonio Cultural Gastronómico y Sustentabilidad	3	0	1	4	72	4
IBL-1M	Inglés Básico en Gastronomía	Lengua	2	3	2	7	126	8
<b>Horas y Créditos Totales</b>			<b>23</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>49</b>	<b>882</b>	<b>56</b>

### Tercer semestre

Clave	Asignatura	Área de Formación	Horas Semanales				Horas Semestre	Créditos
			T	P	E	Totales		
HGH-3T	Historia y Geografía de la Gastronomía de México Moderno y Contemporáneo	Humanidades y Ciencias Sociales	4	0	2	6	108	7
SAH-3T	Sociología Alimentaria	Humanidades y Ciencias Sociales	4	0	2	6	108	7
PGH-3T	Psicología de la Gastronomía	Humanidades y Ciencias Sociales	3	0	1	4	72	4
ARA-3M	Administración de Recursos	Administración Gastronómica	4	1	2	7	126	8
PMC-3M	Pescados y Mariscos	Ciencia y Tecnología de la Gastronomía	2	2	2	6	108	7
MCB-3P	Métodos de Cocción Avanzada	Bases Culinarias	0	4	3	7	126	8
DSP-3M	Desarrollo Sustentable	Patrimonio Cultural Gastronómico y Sustentabilidad	3	1	2	5	90	6
IIL-3M	Inglés Intermedio en Gastronomía	Lengua.	2	3	2	7	126	8
<b>Horas y Créditos Totales</b>			<b>22</b>	<b>11</b>	<b>16</b>	<b>48</b>	<b>864</b>	<b>55</b>

### Cuarto semestre

Clave	Asignatura	Área de Formación	Horas Semanales				Horas Semestre	Créditos
			T	P	E	Totales		
TLI-4M	Taller de Lectura y Redacción	Investigación Gastronómica	3	0	1	4	72	4
MEA-4M	Mercadotecnia	Administración Gastronómica	4	1	1	6	108	7
TAC-4M	Tablajería	Ciencia y Tecnología de la Gastronomía	2	2	2	6	108	7
SCB-4P	Servicio al Comensal	Bases Culinarias	0	4	2	6	108	7
CIO-4P	Cocina Internacional	Cocina	0	4	3	7	126	8
CTO-4P	Cocina Tradicional Mexicana	Cocina	0	4	3	7	126	8
PPP-4P	Promoción de Productos Locales y Diseño de Rutas Gastronómicas	Patrimonio Cultural Gastronómico y Sustentabilidad	3	1	2	6	108	7
IPL-4M	Inglés Pos Intermedio en Gastronomía	Lengua	2	3	2	7	126	8
<b>Horas y Créditos Totales</b>			<b>14</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>49</b>	<b>882</b>	<b>56</b>

### Quinto semestre

Clave	Asignatura	Área de Formación	Horas Semanales				Horas Semestre	Créditos
			T	P	E	Totales		
IDI-5M	Investigación Documental	Investigación Gastronómica	3	2	2	7	126	8
COB-5P	Coctelería	Bases Culinarias	0	4	2	6	108	7
RPB-5P	Repostería y Pastelería	Bases Culinarias	0	4	3	7	126	8
ENB-5P	Enología	Bases Culinarias	0	4	3	7	126	8
CT0-5P	Cocina Tradicional Oaxaqueña	Cocina	0	4	3	7	126	8
PGP-5M	Proyectos Gastronómicos Sustentables	Patrimonio Cultural Gastronómico y Sustentabilidad	3	2	3	8	144	9
IAL-5M	Inglés Avanzado en Gastronomía	Lengua	2	3	2	7	126	8
<b>Horas y Créditos Totales</b>			<b>8</b>	<b>23</b>	<b>18</b>	<b>49</b>	<b>882</b>	<b>56</b>

### Sexto semestre

Clave	Asignatura	Área de Formación	Horas Semanales				Horas Semestre	Créditos
			T	P	E	Totales		
CPI-6M	Comprensión y Producción de Textos Gastronómicos	Investigación Gastronómica	2	3	2	7	126	8
CAC-6M	Conservación de los Alimentos	Ciencia y Tecnología de la Gastronomía	2	2	3	7	126	8
CPB-6P	Coctelería Popular Mexicana	Bases Culinarias	0	4	2	6	108	7
PAB-6P	Panadería	Bases Culinarias	0	4	3	7	126	8
COB-6P	Confitería	Bases Culinarias	0	4	3	7	126	8
COO-6P	Cocina Contemporánea Oaxaqueña	Cocina	0	4	3	7	126	8
CIL-6M	Certificación de Inglés en Gastronomía	Lengua	2	3	2	7	126	8
<b>Horas y Créditos Totales</b>			<b>6</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>48</b>	<b>864</b>	<b>55</b>

### Séptimo semestre

Clave	Asignatura	Área de Formación	Horas Semanales				Horas Semestre	Créditos
			T	P	E	Totales		
MII-7M	Metodología de la Investigación Gastronómica	Investigación Gastronómica	2	3	4	9	162	10
RAC-7M	Reingeniería de los Alimentos	Ciencia y Tecnología de la Gastronomía	2	2	3	7	126	8
OPT-P	Optativa I		0	4	3	7	126	8
OPT-P	Optativa II		0	4	3	7	126	8
OPT-P	Optativa III		0	4	3	7	126	8
<b>Horas y Créditos Totales</b>			<b>4</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>37</b>	<b>666</b>	<b>42</b>

### Octavo semestre

Clave	Asignatura	Área de Formación	Horas Semanales				Horas Semestre	Créditos
			T	P	E	Totales		
SII-8M	Seminario de Investigación Gastronómica	Investigación Gastronómica	2	3	4	9	162	10
CIC-8P	Cocina de Innovación	Cocina	0	4	3	7	126	8
OPT-P	Optativa IV		0	4	3	7	126	8
OPT-P	Optativa V		0	4	3	7	126	8
OPT-P	Optativa VI		0	4	3	7	126	8
<b>Horas y Créditos Totales</b>			<b>2</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>37</b>	<b>666</b>	<b>42</b>

### Sumatoria de créditos y horas totales de las asignaturas de la Licenciatura en Gastronomía

Semestre	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Horas Extra Clase	Horas Semanales	Horas Semestre	Total de Créditos
Primero	22	12	19	53	954	60
Segundo	23	11	15	49	882	56
Tercero	22	11	16	48	864	55
Cuarto	14	19	16	49	882	56
Quinto	8	23	18	49	882	56
Sexto	6	24	18	48	864	55
Séptimo	4	17	16	37	666	42
Octavo	2	19	16	37	666	42
<b>Total de Créditos y Horas de la Licenciatura</b>	<b>101</b>	<b>136</b>	<b>134</b>	<b>370</b>	<b>6660</b>	<b>422</b>

### Sumatoria de créditos y horas totales de asignaturas, prácticas profesionales y servicio social

Licenciatura en Gastronomía	Total horas semestre	Total de Créditos
<b>Asignaturas</b>	6660	422
<b>Actividades Extracurriculares</b>	100	5
<b>Prácticas profesionales</b>	800	16
<b>Servicio Social</b>	480	10
<b>Total</b>	<b>8040</b>	<b>453</b>