

Mapa Curricular de la Licenciatura en Gastronomía.

Fases de Formación	Básica		Profesionalizante o Disciplinar				Acentuación	
	Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre	Quinto Semestre	Sexto Semestre	Séptimo Semestre	Octavo Semestre
Humanidades y Ciencias Sociales	Historia y Geografía de la Gastronomía Internacional Filosofía de la Gastronomía	Historia y Geografía de la Gastronomía de México Preindependiente Antropología Alimentaria	Historia y Geografía de la Gastronomía de México Moderno y Contemporáneo Sociología Alimentaria Psicología de la Gastronomía					
Investigación Gastronómica				Taller de Lectura y Redacción	Investigación Documental	Comprensión y Producción de Textos Gastronómicos	Metodología de la Investigación Gastronómica	Seminario de Investigación Gastronómica
Administración Gastronómica	Administración de Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Costos de Alimentos y Bebidas	Administración de Recursos	Mercadotecnia				
Ciencia y Tecnología de la Gastronomía	Producción de Alimentos Manejo y Control de los Alimentos y Bebidas Procesos de Transformación de los Alimentos	Equipamiento e Instalaciones de la Cocina Nutrición	Pescados y Mariscos	Tablajería		Conservación de los Alimentos	Reingeniería de los Alimentos	
Bases Culinarias	Selección y Calidad de los Alimentos	Métodos de Cocción Básica	Métodos de Cocción Avanzada	Servicio al Comensal	Coctelería Repostería y Pastelería Enología	Coctelería Popular Mexicana Panadería Confitería		
Cocina				Cocina Internacional Cocina Tradicional Mexicana	Cocina Tradicional Oaxaqueña	Cocina Oaxaqueña Contemporánea		Cocina de Innovación
Patrimonio Cultural Gastronómico y Sustentabilidad		Problemas Alimentarios Contemporáneos	Desarrollo Sustentable	Promoción de Productos Locales y Diseño de Rutas Gastronómicas	Proyectos Gastronómicos Sustentables			
Lengua	Francés Básico en Gastronomía	Inglés Básico en Gastronomía	Inglés Intermedio en Gastronomía	Inglés Pos Intermedio en Gastronomía	Inglés Avanzado en Gastronomía	Certificación de Inglés en Gastronomía		
							Optativa I Optativa II Optativa III	Optativa IV Optativa V Optativa VI
			Prácticas Profesionales (800 Horas)				Servicio Social (480 Horas)	
	Actividades Extracurriculares (100 horas)							

Optativas

Electivas	
7° Semestre	8° Semestre
Escultura y Tallado Culinario	Cocina Francesa y Española
Chocolatería	Cocina Italiana y Mediterránea
Diseño e Ingeniería del Menú	Cocina Oriental y Árabe
Gastronomía de Productos Mexicanos	Cocina Latinoamericana
Gastronomía de Necesidades Específicas	Estilismo de Alimentos