

6. Mapa Curricular.

MAESTRÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Modalidad: Escolarizada

CICLO																	
PRIMER SEMESTRE	CULTURA Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO	H 64	C 4	ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	H 64	C 4	GASTRONOMÍA Y SOSTENIBILIDAD	H 64	C 4	PLANEACIÓN ESTRATÉGICA	H 80	C 5	HABILIDADES DE INVESTIGACIÓN	H 64	C 4	HT 272	CT 17
SEGUNDO SEMESTRE	CULTURA ALIMENTARIA EN MÉXICO	H 64	C 4	GASTRONOMÍA SENSORIAL	H 80	C 5	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS	H 80	C 5	DESARROLLO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS	H 80	C 5	DISEÑO DE PROYECTOS SUSTENTABLES	H 64	C 4	HT 304	CT 19
TERCER SEMESTRE	TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN EN LOS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS	H 80	C 5	EXPERIENCIA HOLÍSTICA DEL SERVICIO	H 80	C 5	MERCADOTECNIA Y COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA	H 80	C 5	FINANZAS Y CONTABILIDAD GASTRONÓMICA	H 80	C 5	GESTIÓN DE PROYECTOS SUSTENTABLES	H 80	C 5	HT 320	CT 20
CUARTO SEMESTRE	TENDENCIAS EMERGENTES EN GASTRONOMÍA	H 80	C 5	DISEÑO Y CONCEPTUALIZACIÓN DE ESPACIOS GASTRONÓMICOS	H 80	C 5	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN EL SERVICIO GASTRONÓMICO	H 80	C 5	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO EN LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA	H 80	C 5	SEMINARIO DE TITULACIÓN	H 80	C 5	HT 320	CT 20

ÁREAS	
	Gestión y finanzas
	Antropológica-Social
	Innovación y Servicio
	Investigación Gastronómica

Total de Horas	1216
Créditos	76