

# INSTITUTO GASTRONÓMICO HIDALGUENSE

## MAPA CURRICULAR DEL PLAN DE ESTUDIOS "LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y ENOLOGÍA"

Cuatrimestre																					
Área Curricular	Primero	Segundo	Tercero	Cuarto	Quinto	Sexto	Séptimo	Octavo	Noveno	Totales por Área Curricular											
Administración	Administración de cocinas y restaurantes (IGH-LGE-001)	64 16 5	Administración Financiera (IGH-LGE-008)	64 16 5	Planeación y Diseño de Menús y Cartas (IGH-LGE-015)	64 16 5	Planeación de negocios (IGH-LGE-031)	64 16 5	Dirección y Liderazgo (IGH-LGE-038)	64 64 8	Mercadotecnia Aplicada a Negocios Gastronómicos (IGH-LGE-042)	64 64 8	Taller de Emprendedores "La producción y el servicio de AyB como empresa" (IGH-LGE-047)	64 64 8					448	HD	
																			256	HI	
																			44	CR	
Informática	Informática I (IGH-LGE-002)	48 16 4	Informática II (IGH-LGE-009)	48 16 4															96	HD	
																			32	HI	
																			8	CR	
Producción de alimentos y bebidas	Introducción a la Gastronomía (IGH-LGE-003)	160 16 11	Conocimiento de Bebidas I (IGH-LGE-010)	32 16 3	Panadería (IGH-LGE-016)	80 16 6	Gastronomía de Medio Oriente (IGH-LGE-023)	64 16 5	Repostería II (IGH-LGE-032)	96 16 7	Producción de Alimentos a Mediana Escala I (IGH-LGE-039)	128 128 16	Producción de Alimentos a Gran Escala I (IGH-LGE-043)	128 128 16	Producción de Alimentos a Gran Escala II (IGH-LGE-048)	128 128 16			1888	HD	
	Gastronomía Mexicana I (IGH-LGE-004)	96 16 7	Gastronomía Mexicana II (IGH-LGE-011)	128 32 10	Gastronomía Europea (IGH-LGE-017)	160 32 12	Gastronomía de Asia Oriental (IGH-LGE-024)	96 16 7	Gastronomía Vegetariana (IGH-LGE-033)	64 16 5									704	HI	
			Gastronomía de América (IGH-LGE-012)	160 32 12	Conocimiento de Bebidas II (IGH-LGE-018)	48 16 4	Arte culinario (IGH-LGE-025)	32 16 3	Gastronomía Contemporánea (IGH-LGE-034)	160 32 12											
					Coctelería (IGH-LGE-019)	32 16 3	Repostería I (IGH-LGE-026)	96 16 7												162	CR
Lenguaje y comunicación	Expresión oral y escrita (IGH-LGE-005)	48 16 4																	288	HD	
	Inglés I (IGH-LGE-006)	48 16 4	Inglés II (IGH-LGE-013)	48 16 4	Inglés III (IGH-LGE-020)	48 16 4	Inglés IV (IGH-LGE-027)	48 16 4	Inglés V (IGH-LGE-035)	48 16 4									96	HI	
																			24	CR	
Tecnología	Higiene y seguridad (IGH-LGE-007)	64 16 5			Química de los alimentos (IGH-LGE-021)	64 16 5	Nutrición y dietética (IGH-LGE-028)	64 16 5	Introducción a la Enología (IGH-LGE-036)	64 16 5	Vitivinicultura (IGH-LGE-040)	96 96 12	Regiones Vitivinícolas (IGH-LGE-044)	96 96 12					608	HD	
							Tecnología de los alimentos (IGH-LGE-029)	64 16 5							Cata, Maridaje y Servicio del Vino (IGH-LGE-049)	96 96 12			368	HI	
																			61	CR	
Servicio			Ética y Valores (IGH-LGE-014)	48 16 4			Servicio al comensal (IGH-LGE-030)	64 16 5	Calidad total (IGH-LGE-037)	32 16 3	Servicio Social Obligatorio 480 HRS.								144	HD	
																			528	HI	
																			12	CR	
Metodología					Metodología de la investigación (IGH-LGE-022)	48 16 4							Seminario de Tesis (IGH-LGE-045)	48 48 6	Asesoría de Tesis (IGH-LGE-050)	48 48 6				144	HD
																			112	HI	
																			16	CR	
Prácticas Profesionales																	Estancia profesional (IGH-LGE-052)	0 640 40	0 640 40	0 640 40	HD HI CR
Sociales											Sociología Gastronómica (IGH-LGE-041)	48 48 6	Derecho Mercantil y Laboral (IGH-LGE-046)	48 48 6	Ecología (IGH-LGE-051)	48 48 6				144	HD
																			144	HI	
																			18	CR	
Totales por Cuatrimestre	528	HD	528	HD	544	HD	528	HD	528	HD	336	HD	384	HD	384	HD	0	HD	3,760	HD	
	112	HI	144	HI	144	HI	128	HI	128	HI	816	HI	384	HI	384	HI	640	HI	2,880	HI	
	40	CR	42	CR	43	CR	41	CR	41	CR	42	CR	48	CR	48	CR	40	CR	385	CR	

**SIMBOLOGÍA:**

HD Horas con Docente

HI Horas Independientes

CR Créditos