

INSTITUTO GASTRONÓMICO HIDALGUENSE

MAPA CURRICULAR DEL PLAN DE ESTUDIOS "TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA"

Cuatrimestre	Primero	Segundo	Tercero	Cuarto	Quinto	Sexto	Totales por Área Curricular	
Administración	Administración de cocinas y restaurantes (IGH-TSUG-001) 64 8 4.5	Administración Financiera (IGH-TSUG-008) 64 8 4.5	Planeación y diseño de menús y cartas (IGH-TSUG-015) 64 8 4.5		Planeación de negocios (IGH-TSUG-031) 64 8 4.5		256 32 18	HD HI CR
Informática	Informática I (IGH-TSUG-002) 48 8 3.5	Informática II (IGH-TSUG-009) 48 8 3.5					96 16 7	HD HI CR
Producción de alimentos y bebidas	Introducción a la Gastronomía (IGH-TSUG-003) 160 16 11	Conocimiento de bebidas I (IGH-TSUG-010) 32 8 2.5	Panadería (IGH-TSUG-016) 80 8 5.5	Gastronomía de Medio Oriente (IGH-TSUG-023) 64 8 4.5	Repostería II (IGH-TSUG-032) 96 16 7		1504 200 106.5	HD HI CR
	Gastronomía Mexicana I (IGH-TSUG-004) 96 16 7	Gastronomía Mexicana II (IGH-TSUG-011) 128 16 9	Gastronomía Europea (IGH-TSUG-017) 160 16 11	Gastronomía de Asia Oriental (IGH-TSUG-024) 96 16 7	Gastronomía Vegetariana (IGH-TSUG-033) 64 8 4.5			
		Gastronomía de América (IGH-TSUG-012) 160 16 11	Conocimiento de bebidas II (IGH-TSUG-018) 48 8 3.5	Arte culinario (IGH-TSUG-025) 32 8 2.5	Gastronomía Contemporánea (IGH-TSUG-034) 160 16 11			
			Coctelería (IGH-TSUG-019) 32 8 2.5	Repostería I (IGH-TSUG-026) 96 16 7				
Lenguaje y comunicación	Expresión oral y escrita (IGH-TSUG-005) 48 8 3.5						288 48 21	HD HI CR
	Inglés I (IGH-TSUG-006) 48 8 3.5	Inglés II (IGH-TSUG-013) 48 8 3.5	Inglés III (IGH-TSUG-020) 48 8 3.5	Inglés IV (IGH-TSUG-027) 48 8 3.5	Inglés V (IGH-TSUG-035) 48 8 3.5			
Tecnología	Higiene y seguridad (IGH-TSUG-007) 64 8 4.5		Química de los alimentos (IGH-TSUG-021) 64 8 4.5	Nutrición y dietética (IGH-TSUG-028) 64 8 4.5	Enología (IGH-TSUG-036) 64 8 4.5		320 40 22.5	HD HI CR
				Tecnología de los alimentos (IGH-TSUG-029) 64 8 4.5				
Servicio		Ética y valores (IGH-TSUG-014) 48 8 3.5		Servicio al comensal (IGH-TSUG-030) 64 8 4.5	Calidad total (IGH-TSUG-037) 32 8 2.5		144 24 10.5	HD HI CR
			Servicio Social Obligatorio 480 HRS. 480					
Metodología			Metodología de la investigación (IGH-TSUG-022) 48 8 3.5		Asesoría de tesina (IGH-TSUG-038) 48 8 3.5		96 16 7	HD HI CR
Prácticas Profesionales						Estancia profesional (IGH-TSUG-039) 0 640 40	0 640 40	HD HI CR
Totales por Cuatrimestre	528 HD 72 HI 37.5 CR	528 HD 72 HI 37.5 CR	544 HD 72 HI 38.5 CR	528 HD 80 HI 38 CR	576 HD 80 HI 41 CR	0 HD 640 HI 40 CR	2,704 HD 1,016 HI 232.5 CR	HD HI CR

SIMBOLOGÍA:

HD

Horas con Docente

HI

Horas Independientes

CR

Créditos