UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE ESCUINAPA MAPA CURRICULAR

PERIODO 2019-2020

DISTRIBUCIÓN CUATRIMESTRAL DE LA CARRERA DE LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUATRIMESTRE

ÁREAS DEL

CONOCIMIENTO 7o. 8o. 9o. 10o. ESTADÍA FORMACIÓN

CIENTÍFICA

480 HRS.

FORMACIÓN

TECNOLÓGICA PATRIMONIO MIXOLOGÍA INGENIERÍA D DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

75 HRS 45 HRS 60 HRS 75 HRS

COCINA ORIENTAL

COCINA EURO COCINA MEXI

ALTA COCINA MEXICANA

105 HRS 120 HRS 120 HRS 90 HRS GESTIÓN

EMPRESARIA INGENIERÍA D CONTABILIDA ANÁLISIS E IN L

FORMACIÓN PERTINENTE

LENGUAS FORMACIÓN

DIRECTIVA

75 HRS 75 HRS 75 HRS 75 HRS GESTIÓN DE C GESTIÓN DE L INTEGRADORA

45 HRS 45 HRS 30 HRS

INGLÉS VI INGLÉS VII INGLÉS VIII INGLÉS IX

60 HRS 60 HRS 60 HRS 60 HRS

ADMINISTRACPLANEACIÓN DIRECCIÓN DENEGOCIACIÓN EMPRESARIAL

45 HRS 45 HRS 30 HRS 30 HRS

TOTALES 360 HRS 390 HRS 390 HRS 360 HRS 1980 HRS.

DEL PLAN DE ESTUDIOS VIGENTE EN SEPTIEMBRE DE 2013

F-CAD-SPE-27-MC-5A-23