

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
 FORMACIÓN
 CIENTÍFICA

7o.	8o.	9o.	10o.	ESTADÍA
				480 HRS.

FORMACIÓN
 TECNOLÓGICA

PATRIMONIO	MIXOLOGÍA	INGENIERÍA D	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS
75 HRS	45 HRS	60 HRS	75 HRS

COCINA
 ORIENTAL

COCINA ORIENTAL	COCINA EURO	COCINA MEXI	ALTA COCINA MEXICANA
105 HRS	120 HRS	120 HRS	90 HRS

EMPRESARIA

INGENIERÍA D CONTABILIDA ANÁLISIS E IN` L

	75 HRS	75 HRS	75 HRS	75 HRS
		GESTIÓN DE C	GESTIÓN DE L	INTEGRADORA
FORMACIÓN PERTINENTE	45 HRS	45 HRS	30 HRS	

LENGUAS

INGLÉS VI	INGLÉS VII	INGLÉS VIII	INGLÉS IX
60 HRS	60 HRS	60 HRS	60 HRS

FORMACIÓN DIRECTIVA

ADMINISTRAC PLANEACIÓN ' DIRECCIÓN DE NEGOCIACIÓN 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