



## Mapa Curricular

HC		HL
	Materia	
HT		CR

HC: Número de horas /semana/mes de teoría  
HL: Número de horas /semana/mes de laboratorio  
HT: Número de horas /semana/mes de talleres/campo  
CR: Créditos

### Semestre I

1		0
	Bases del Campo Gastronómico	
3	Clave 4786	5

1		0
	Análisis del Campo Gastronómico	
3	Clave 4787	5

1		0
	Ingeniería de Menús	
3	Clave 4788	5

	Optativa	
--	----------	--

	Optativa	
--	----------	--

### Semestre II

2		0
	Seminario de Trabajo Terminal I	
1	Clave 1205	5

1		0
	Estadística Aplicada	
3	Clave 2952	5

	Optativa	
--	----------	--

	Optativa	
--	----------	--

	Optativa	
--	----------	--

### Semestre III

2		0
	Seminario de Trabajo Terminal II	
1	Clave 1210	5

	Optativa	
--	----------	--

	Optativa	
--	----------	--

1		
	Estancia Profesional	
3	Clave 4820	5

### Semestre IV

1		0
	Seminario de Trabajo Terminal III	
3	Clave 4790	5

	Optativa	
--	----------	--

Distribución de créditos por asignaturas obligatorias y optativas

Obligatorias	35
Optativas	40
Estancia	5
Total	80

Fuente: Elaboración propia