



RUTA CRÍTICA

Para la obtención del grado de Maestría en Gastronomía, se presenta la siguiente ruta:

Periodo	Asignaturas		Producto	E	M
	Obligatorias	Optativas			
1º	-Bases del Campo Gastronómico -Análisis Crítico del Campo Gastronómico -Ingeniería de Menú	-Composición y Propiedades de los Alimentos -Gastronomía Nutricional -Entorno Económico del Sector Gastronómico -Mercadotecnia Estratégica en Alimentos y Bebidas	Designación de tutor académico (TA) Presentación de anteproyecto terminal en el coloquio semestral Registro de anteproyecto, designación de Comité de Trabajo Terminal (CTT) y Director de Trabajo Terminal (DTT)	CEP -MG TA CEP -MG	
2º	-Seminario de Trabajo terminal I -Estadística aplicada	-Innovación de los Alimentos Saludables -Gastronomía Terapéutica -Química de los Alimentos -Evaluación y Diagnóstico Administrativo en el Sector Gastronómico -Gestión Financiera en Organizaciones de Alimentos y Bebidas. -Sistemas de Calidad en Negocios de Alimentos y Bebidas	Presentación del diseño metodológico para el trabajo terminal en el coloquio semestral.	CT, DT	*



Periodo	Asignaturas		Producto	E	M
	Obligatorias	Optativas			
3°	-Seminario de Trabajo Terminal II	-Cultura, Alimentación y Sociedad -Seguridad e higiene de los alimentos -Análisis y Diseño Organizacional en Negocios de Alimentos y Bebidas -Administración de Capital Humano	Implementación de proyecto de trabajo terminal Resultados preliminares	CTT , DTT	*
4°	-Seminario de Trabajo Terminal III	-Cultura y Desarrollo Organizacional -Análisis Sensorial de los Alimentos	Interpretación y de Análisis Resultados	CT, DT	

Fuente: Elaboración propia *Estancia profesional / movilidad estudiantil, E=Evaluador, M=Movilidad, CEP-MG=Comisión de Estudios de Posgrado de Maestría en Gastronomía, TA=tutor académico, CTT=Comité de Trabajo Terminal, DTT=Director de Trabajo Terminal.