

Mapa Curricular por créditos

Se presenta un ejemplo de mapa curricular por eje de formación.

1er. Ciclo Otoño	2do. Ciclo Primavera	3er. Ciclo Verano	4to. Ciclo Otoño	5to. Ciclo Primavera	6to. Ciclo Otoño	7mo. Ciclo Primavera	8vo. Ciclo Otoño	9no. Ciclo Primavera	10mo. Ciclo Verano
	Procesos Administrativos AFDEGS-102 6		Contabilidad Básica y Administrativa en Empresas Turísticas AFDEGS-105 6	Mercadotecnia Gastronómica AFDE-GA-21 4	Gestión de Establecimientos de Alimentos y Bebidas AFDE-GA-22 4	Administración Turística Estratégica por Fijación de Precios AFDEGS-121 6	Taller de Administración y Motivación del Talento Humano AFDEGS-118 6	Taller de Ingeniería y Planeación de Menús AFDE-GA-23 4	
Bases de la Gastronomía AFDE-GA-01 4	Protocolo y Etiqueta de Mesa AFDE-GA-02 4		Nutrición y Dietética AFDE-GA-03 4		Taller de Cocina Mexicana AFDE-GA-04 4	Taller de Cocina de Quintana Roo y Yucatán AFDE-GA-05 4	Taller de Enología y Destilados AFDE-GA-06 4	Taller de Creatividad e Innovación AFDE-GA-07 4	
Taller de bases culinarias y elaboración de recetas estándares AFDEGS-111 7	Compras, Inventario y Almacenaje AFDE-GA-08 4		Costos de Alimentos y Bebidas AFDE-GA-09 4	Taller de Entradas Frías, Sopas y Salsas AFDE-GA-10 4		Taller de Cocina Vegetariana y Ensaladas AFDE-GA-11 4	Taller de Cocina Mediterránea AFDE-GA-12 4	Taller de Cocina Francesa AFDE-GA-13 4	
Taller de Técnicas Gastronómicas I AFDE-GA-14 4	Taller de Técnicas Gastronómicas II AFDE-GA-15 4			Química y Microbiología de los Alimentos AFDE-GA-16 4	Higiene de Alimentos AFDE-GA-17 4	Taller de Panadería AFDE-GA-18 4	Taller de Repostería y Confitería AFDE-GA-19 4		
Inglés introductorio AFBLAE-200 6	Inglés básico AFBLAE-201 6		Inglés pre intermedio AFBLAE-202 6	Inglés intermedio AFBLAE-203 6					
Razonamiento Escrito AFDMD-173 7			Desarrollo Sustentable y Bienestar Ciudadano AFDMD-171 6	Trabajo Colaborativo y Negociación AFB-119 4	Taller de Organización de Eventos Gastronómicos AFDE-GA-20 4	Taller de Leyes Laborales y Mercantiles AFDMD-172 7	Emprendimientos AFB-117 4		
Razonamiento Matemático AFDMD-175 7	Taller de Estadística Aplicada al Turismo AFDEGS-112 7		Taller de Tecnologías de la Información AFDMD-174 6	Métodos de Investigación Aplicados AFDMD-148 6	Taller de optativa I (1A Bar y Coctelería, 1B Cocina Oriental, 1C SI I) AFDE-GA-24/27/30 7	Taller de optativa II (2A Cafetería y Bebidas Frías, 2B Cocina Regional Mexicana, 2C SI II) AFDE-GA-25/28/31 7	Taller de optativa III (3A Catering, 3B Tendencias Culinarias, 3C SI III) AFDE-GA-26/29/32 7	Seminario de Apoyo a la Titulación AFDP-GA-01 5	
		Práctica Gastronómica 1 AFDP-GA-02 (16)					Servicio Social AFDP-GA-04 30 P		Práctica Gastronómica 2 AFDP-GA-03 (16)
35	31	16	32	28	23	32	59	17	16
Asignatura de Formación Integral 1 AFI 4	Asignatura de Formación Integral 2 AFI 4		Asignatura de Formación Integral 3 AFI 4	Asignatura de Formación Integral 4 AFI 4	Asignatura de Formación Integral 5 AFI 4				