

**MAPA CURRICULAR EXTENDIDO**  
**MAESTRÍA EN GASTRODIPLOMACIA Y GASTRONOMÍA MEXICANA**

Primer cuatrimestre	Clave	Seriación	Horas totales teóricas con docente	Horas totales prácticas con docente	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Horas totales por semestre	Créditos	Instalación	Tipo de asignatura
Antropología de la alimentación	1001MGD		16	0	16	64	80	5	A/O	Obligatoria
Técnicas mexicanas de transformación de alimentos	1002MGD		56	48	56	24	80	5	A/O/L	Obligatoria
La gastronomía mexicana como turismo cultural	1003MGD		16	0	16	64	80	5	A/O	Obligatoria
<b>Totales</b>			<b>88</b>	<b>48</b>	<b>88</b>	<b>152</b>	<b>240</b>	<b>15</b>		

Segundo cuatrimestre	Clave	Seriación	Horas totales teóricas con docente	Horas totales prácticas con docente	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Horas totales por semestre	Créditos	Instalación	Tipo de asignatura
Cocinas y Cultura Alimentaria en México	2001 MGD		32	0	32	32	64	4	A/O	Obligatoria
Gastronomía regional I	2002 MGD		8	64	72	40	112	7	A/O/L	Obligatoria
Innovación en los negocios de la hospitalidad	2003 MGD		32	0	32	32	64	4	A/O	Obligatoria
<b>Totales</b>			<b>72</b>	<b>64</b>	<b>136</b>	<b>104</b>	<b>240</b>	<b>15</b>		

Tercer cuatrimestre	Clave	Seriación	Horas totales teóricas con docente	Horas totales prácticas con docente	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Horas totales por semestre	Créditos	Instalación	Tipo de asignatura
Cocinas milenarias y su preservación	3001 MGD		32	0	32	32	64	4	A/O	Obligatoria
Gastronomía regional II	3002 MGD		8	64	72	40	112	7	A/O/L	Obligatoria
Calidad en la hospitalidad y la alimentación	3003 MGD		32	0	32	32	64	4	A/O	Obligatoria
<b>Totales</b>			<b>72</b>	<b>64</b>	<b>136</b>	<b>104</b>	<b>240</b>	<b>15</b>		

Cuarto cuatrimestre	Clave	Seriación	Horas totales teóricas con docente	Horas totales prácticas con docente	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Horas totales por semestre	Créditos	Instalación	Tipo de asignatura
Evolución de la cocina mexicana	4001 MGD		32	0	32	32	64	4	A/O	Obligatoria
Cocina mexicana creativa	4002 MGD		8	64	72	40	112	7	A/O/L	Obligatoria
Administración de empresas de hospitalidad	4003 MGD		32	0	32	32	64	4	A/O	Obligatoria
<b>Totales</b>			<b>72</b>	<b>64</b>	<b>136</b>	<b>104</b>	<b>240</b>	<b>15</b>		

Quinto cuatrimestre	Clave	Seriación	Horas totales teóricas con docente	Horas totales prácticas con docente	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Horas totales por semestre	Créditos	Instalación	Tipo de asignatura
Proyecto aplicativo	5001 MGD		64	0	64	96	160	10	A/O	Obligatoria
Gastrodiplomacia	5002 MGD		16	0	16	48	64	4	A/O	Obligatoria
Temas selectos de gastrodiplomacia	5003 MGD		16	0	16	0	16	1	A/O	Obligatoria
<b>Totales</b>			<b>96</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>144</b>	<b>240</b>	<b>15</b>		

Horas totales teóricas al semestre con docente	Horas totales prácticas al semestre con docente	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Horas totales por semestre	Créditos
<b>400</b>	<b>240</b>	<b>592</b>	<b>608</b>	<b>1200</b>	<b>75</b>

**MAESTRÍA EN GASTRODIPLOMACIA Y GASTRONOMÍA MEXICANA**

CICLO														
PRIMER CUATRIMESTRE	1001MGD			Obligatoria	1002MGD			Obligatoria	1003MGD			Obligatoria	HA	88
	<b>Antropología de la alimentación</b>				<b>Técnicas mexicanas de transformación de alimentos</b>				<b>La gastronomía mexicana como turismo cultural</b>				HI	152
	16	64	5	A/O	56	24	5	A/O/L	16	64	5	A/O	CR	15
SEGUNDO CUATRIMESTRE	2001 MGD			Obligatoria	2002 MGD			Obligatoria	2003 MGD			Obligatoria	HA	136
	<b>Cocinas y Cultura Alimentaria en México</b>				<b>Gastronomía regional I</b>				<b>Innovación en los negocios de la hospitalidad</b>				HI	104
	32	32	4	A/O	72	40	7	A/O/L	32	32	4	A/O	CR	15
TERCER CUATRIMESTRE	3001 MGD		0.00	Obligatoria	3002 MGD			Obligatoria	3003 MGD			Obligatoria	HA	136
	<b>Cocinas milenarias y su preservación</b>				<b>Gastronomía regional II</b>				<b>Calidad en la hospitalidad y la alimentación</b>				HI	104
	32	32	4	A/O	72	40	7	A/O/L	32	32	4	A/O	CR	15
CUARTO CUATRIMESTRE	4001 MGD		0.00	Obligatoria	4002 MGD		0.00	Obligatoria	4003 MGD			Obligatoria	HA	136
	<b>Evolución de la cocina mexicana</b>				<b>Cocina mexicana creativa</b>				<b>Administración de empresas de hospitalidad</b>				HI	104
	32	32	4	A/O	72	40	7	A/O/L	32	32	4	A/O	CR	15
QUINTO CUATRIMESTRE	5001 MGD			Obligatoria	5002 MGD		0.00	Obligatoria	5003 MGD		0.00	Obligatoria	HA	96
	<b>Proyecto aplicativo</b>				<b>Gastrodiplomacia</b>				<b>Temas selectos de gastrodiplomacia</b>				HI	144
	64	96	10	A/O	16	48	4	A/O	16	0	1	A/O	CR	15

CLAVE	SERIACIÓN	TIPO DE ASIGNATURA
NOMBRE DE LA ASIGNATURA O UNIDAD DE APRENDIZAJE		
	CRÉDITOS (CR)	INSTALACIÓN

HORAS BAJO CONDUCCIÓN DE UN ACADÉMICO (HA)

HORAS INDEPENDIENTES (HI)

ÁREAS
Cultura gastronómica
Gastrodiplomacia
Gastronomía mexicana
Gestión gastronómica
Investigación

Totales del programa académico	
Total de HA	592
Total de HI	608
Total de CR	75

Área	Asignatura	Clave	Seriación	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Créditos	Instalación
Cultura gastronómica	Antropología de la alimentación	1001MGD	0	16	64	5	A/O
	Cocinas y Cultura Alimentaria en México	2001 MGD	0	32	32	4	A/O
	Cocinas milenarias y su preservación	3001 MGD	0	32	32	4	A/O
	Evolución de la cocina mexicana	4001 MGD	0	32	32	4.00	A/O
Área	Asignatura	Clave	Seriación	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Créditos	Instalación
Gastrodiplomacia	La gastronomía mexicana como turismo cultural	1003MGD	0	16	64	5	A/O
	Gastrodiplomacia	5002 MGD	0	16	48	4	A/O
	Temas selectos de gastrodiplomacia	5003 MGD	0	16	0	1	A/O
Área	Asignatura	Clave	Seriación	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Créditos	Instalación
Gastronomía mexicana	Técnicas mexicanas de transformación de alimentos	1002MGD	0	56	24	5	A/O/L
	Gastronomía regional I	2002 MGD	0	72	40	7	A/O/L
	Gastronomía regional II	3002 MGD	0	72	40	7	A/O/L
	Cocina mexicana creativa	4002 MGD	0	72	40	7	A/O/L
Área	Asignatura	Clave	Seriación	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Créditos	Instalación
Gestión gastronómica	Innovación en los negocios de la hospitalidad	2003 MGD	0	32	32	4	A/O
	Calidad en la hospitalidad y la alimentación	3003 MGD	0	32	32	4	A/O
	Administración de empresas de hospitalidad	4003 MGD	0	32	32	4	A/O
Área	Asignatura	Clave	Seriación	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Créditos	Instalación
Proyectos	Proyecto aplicativo	5001 MGD	0	64	96	10	A/O

ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS				
ÁREA	NÚMERO DE ASIGNATURAS	HORAS CON ACADÉMICO	HORAS INDEPENDIENTES	CRÉDITOS
Cultura gastronómica	4	112	160	17
Gastrodiplomacia	3	48	112	10
Gastronomía mexicana	4	272	144	26
Gestión gastronómica	3	96	96	12
Proyectos	1	64	96	10
<b>SUMAS TOTALES</b>	<b>15</b>	<b>592</b>	<b>608</b>	<b>75</b>

**CARACTERÍSTICAS DE LAS ÁREAS DEL PLAN DE ESTUDIOS**

**MAESTRÍA EN GASTRODIPLOMACIA Y GASTRONOMÍA MEXICANA**

**CARACTERÍSTICAS DE LAS ÁREAS DEL PLAN DE ESTUDIOS**

**Área cultura gastronómica:**

El área de formación relacionada con la cultura gastronómica, se concibe como el conjunto de asignaturas que permiten que el egresado interiorice la cultura, entendida como la manera en que el ser humano adopta distintas formas culturales para realizar cualquier acción, en el caso de este posgrado, el enfoque es hacia los paisajes sociales, culturales, políticos, económicos o históricos que, de una u otra forma, tienen que ver con la comida trabajando a través de actividades pedagógicas en las que se trabaje de manera colaborativa en la resolución de los retos turísticos y de la industria de la hospitalidad que enfrenta nuestro país.

**Área gastrodiplomacia:**

El área formativa es una de las principales áreas formativas del posgrado, en esta área se relacionan asignaturas que permiten al egresado abarcar los temas relacionados con estudios de turismo, las ciencias sociales, las humanidades y la cultura gastronómica revisando diferentes iniciativas gastronómicas que diversos países han desarrollado fuera de sus fronteras para reforzar la imagen y la marca del país, con el fin de que el egresado tenga las competencias suficientes para desarrollar estrategias gastrodiplomáticas que permitan intensificar y mejorar el turismo regional de manera internacional.

**Área gastronomía mexicana:**

El área de gastronomía mexicana tiene como finalidad desarrollar en los estudiantes el conocimiento de platillos, ingredientes y técnicas culinarias de México que forman parte de las tradiciones y vida común de los mexicanos desde el México prehispánico hasta el México moderno, identificando así el enriquecimiento que la gastronomía Mexicana ha sufrido a lo largo del tiempo gracias a las aportaciones de las distintas regiones del país y de otras culturas en todos los momentos de la historia.

**Área gestión gastronómica:**

Esta área de estudios, permite que el egresado sea capaz de gestionar y mejorar el desarrollo organizacional de restaurantes, hoteles, cadenas de producción y venta de productos gastronómicos y alimentarios; mediante la planeación estratégica y la cultura de la calidad, lo que le permitirá el posicionamiento de un negocio en los mercados meta mediante la correcta toma de decisiones, con un alto sentido de responsabilidad y conciencia social, valores humanos y visión directiva.

**Área proyectos:**

El área formativa en proyectos busca desarrollar en los alumnos las capacidades de gestor de proyectos (project management), abarca la organización, el planeamiento, la motivación y el control de los recursos con la finalidad de alcanzar los objetivos propuestos para lograr el éxito en uno o varios proyectos dentro de las limitaciones establecidas con el fin de que durante el posgrado, construyan y desarrollen acciones organizadas y sistemáticas para desarrollar proyectos concretos del ámbito de la gastrodiplomacia. Esto involucra procesos de planeación, gestión de recursos, cumplimiento de metas e indicadores así como procesos de evaluación.

**ADMINISTRACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS**

La administración y operatividad del plan de estudios se fundamenta en los criterios establecidos por la Ley orgánica, el reglamento académico, el reglamento de becas, los lineamientos generales para la creación de programas educativos y los lineamientos generales de titulación.

El plan de estudios de este programa educativo se cursa en modalidad mixta y bajo el sistema de créditos, siendo la flexibilidad curricular una estrategia para la formación académica de los alumnos. El Plan de Estudios contiene áreas determinadas con un valor de créditos asignados a cada materia y un valor global de acuerdo con los requerimientos establecidos por área, para ser cubiertos por los alumnos y se organiza conforme a la siguiente estructura:

Área cultura gastronómica - 4 asignaturas - 27%

Área gastrodiplomacia - 3 asignaturas - 20%

Área gastronomía mexicana - 4 asignaturas - 27%

Área gestión gastronómica - 3 asignaturas - 20%

Área proyectos - 1 asignatura - 6%

Siendo este programa educativo un modelo flexible se prevé pueda cubrirse en un mínimo de 4 cuatrimestres y un máximo de 7 cuatrimestres siendo el curso ideal del programa 5 cuatrimestres. Para cubrir el programa de acuerdo al mapa ideal el alumno deberá cursar 3 asignaturas por cuatrimestre. El mínimo de asignaturas que el alumno puede llevar por semestre es 2 y el máximo 4.