Facultad de Negocios

Gastronomía

ANÁHUAC MAYAB

Ingreso agosto

Enfrentamos retos y vencemos nuestros límites

¿Qué hace un Licenciado en Gastronomía Anáhuac?

- **Emprende y dirige** negocios propios relacionados con la Gastronomía.
- **Planifica y promueve** experiencias gastronómicas, ingeniería de menús, rutas de gastronomía.
- **Formula estrategias** de branding y marketing gastronómico.
- **Innova con tecnología**, servicios inteligentes enfocados a la alimentación y las bebidas.
- **Sirve** al hombre, en sus manos está el cuidado de la alimentación del mundo, diseña menús promoviendo la salud y cuidado nutritivo.
- **Domina** el arte de la presentación y el estilismo culinario.
- **Instruye** a otros en la elaboración de procesos gastronómicos.
- **Presenta creaciones culinarias** en varios idiomas.
- **Costea** insumos, procesos y servicios relacionados con alimentos y bebidas.
- **Conoce** el protocolo, servicio de la mesa, normas de urbanidad.
- **Define estándares de calidad** en los procesos de compra, preparación y conservación de alimentos.

Instalaciones de vanguardia

- Hacienda Mayab- Le Cordon Bleu
- Salón Demo y Práctico de Gastronomía
- Cocina de Producción
- Salón Sommelier
- Taller de Protocolo y Etiqueta
- Laboratorio de realidad virtual VR*
- Incubadora y aceleradora de negocios
- Centro de inteligencia de negocios*
- Aulas con equipo didáctico moderno y tecnología informática

Instalaciones en el Campus

- Laboratorio de inteligencia, innovación educativa y Tecnológica -LIIET (además de las anteriores* incluye:)
    - Salas de cómputo High Performance
    - Sala didáctica MAC
    - Sala didáctica Animatrix
    - Sala didáctica Gaming Room Arena
    - Laboratorio de realidad virtual VR
    - Área de Coworking con videowall
    - Team rooms
    - Centro de impresión 3D y escaneo avanzado*
- Laboratorio de Motion Capture
- Laboratorios del área de Ciencias de la Salud
- Foro de televisión y sala de edición
- Cabina de radio, audio y grabación
- Talleres y laboratorios de ingeniería
- Talleres de las áreas de diseño y arte
- Talleres de gastronomía y servicios de turismo
- Sala de Juicios Orales y Prácticas Procesales
- Parque Tecnológico y de Investigación (TECNIA)
- Polideportivo e instalaciones deportivas
- Foro cultural y sala de conferencias
- Bibliotecas especializadas por área académica
- Cafeterías, zonas de esparcimiento y tienda de conveniencia.
- Edificios inteligentes con diseño innovador y espacios amplios

Licenciatura en

Gastronomía

¿En dónde puedo trabajar?

Empresas Públicas y Privadas

- Empresas privadas de alimentos y bebidas, hospitalidad, movilidad.
- Empresas turísticas enfocadas en la gastronomía.
- Empresas enfocadas a un sector de alimentos como restaurantes, banqueteras, eventos, bodas, etc.
- Empresas que brindan servicios de A&B en Comedores Industriales.

Ámbito Académico/ Investigación

- Organizaciones relacionadas con la gastronomía.
- Centros de investigación y docencia.
- Investigación en el área de alimentos.

Negocio propio

- Experto consultor o de certificación.
- Creativo de productos gastronómicos.
- Empresa personal.

Ejercicio de cultura y comunicaciones

- Conferencista.
- Medios de comunicación social con enfoque de difusión cultural y gastronómica.
- Empresas privadas dedicadas al fomento del patrimonio cultural.

¿Por qué *sí* estudiar Gastronomía en la Anáhuac Mayab?

- **Acreditación Le Cordon Bleu de París** La Universidad Anáhuac es la única en México que cuenta con una alianza estratégica con la escuela de Gastronomía y Hospitalidad Le Cordon Bleu de París, gracias a la cual obtienes un certificado de egreso de este instituto con una distinción internacional que te abrirá muchas puertas a nivel mundial.

- **Prácticas Profesionales** Haces una inmersión de 1,500 horas de prácticas profesionales en empresas líderes de los servicios enfocados al turismo dentro México y en otras partes del mundo.

- **Intercambios:** cursarás materias semipresenciales y en línea para adquirir competencias de trabajo autónomo y trabajo con equipos a distancia, lo cual te permite aprovechar alguno de los más de 120 convenios de intercambio que poseemos en 70 países ya sea de intercambio o realizando prácticas profesionales.

- **Idiomas:** obtendrás una certificación del correcto uso del idioma francés, inglés y español, mediante cursos especializados y de tu último año de carrera tomando todas tus materias en inglés.

- **Nuestras instalaciones cumplen con estándares internacionales.**

- **Titulación:** contamos como requisito para el proceso de titulación con la acreditación del examen de competencias profesionales EGEL (Examen General para Egreso de Licenciatura).

- **Calidad Acádemica:** ofrecemos una cuidadosa selección de maestros con amplia experiencia en el campo profesional y la cualificación docente para ofrecer aprendizaje basado en experiencias multisensoriales. Contamos con dos chefs instructores de Le Cordon Bleu.

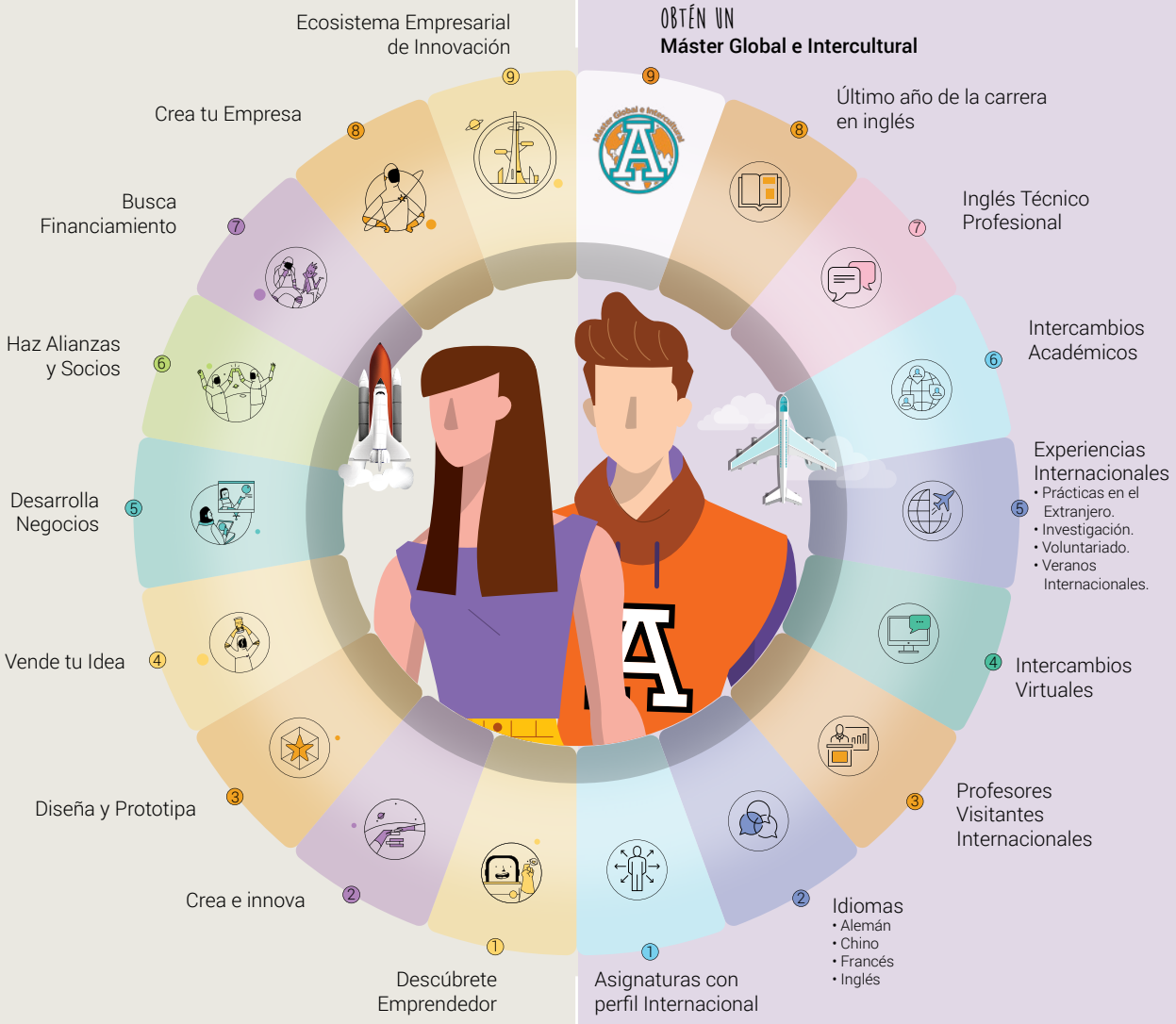
Única con dos ejes formativos diferenciadores que te dan una visión innovadora y emprendedora, así como impacto internacional en la solución de retos globales.

RUTA DEL EMPRENDIMIENTO®

Experiencias de innovación y emprendimiento a lo largo de toda la carrera.

RUTA DE INTERNACIONALIZACIÓN®

Experiencias internacionales para desarrollar habilidades globales que te conviertan en un profesional competitivo a nivel mundial.



Un mundo sin límites

Más de **140 opciones** de intercambio en **28 países** destino en América, Asia, Europa y Oceanía.

ESPAÑA

Universidad Francisco de Vitoria

CETT Barcelona

BRASIL

Universidad de Tirandentes

FRANCIA

Université d'Angers

ESTADOS UNIDOS

Disney International PROGRAMS

Disney Cultural Exchange Program

PRÁCTICAS PROFESIONALES

Estados Unidos
España
Emiratos Arabes
Qatar
Tailandia
Republica Dominicana

Gastronomía

Modelo 20/25

Acreditaciones

- **Programa acreditado nacionalmente** por el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C.

CONAET
Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C

Perfil de Egreso

El licenciado en Gastronomía Anáhuac es un profesionista ético que dirige negocios gastronómicos con una conciencia social y respeto a su entorno. Investiga productos, costumbres y culturas gastronómicas para comunicarlas y promoverlas a través del desarrollo de platillos. Aplica técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia, siempre respetando la calidad y las características de los productos alimenticios a fin de comunicar las ideas y tendencias gastronómicas. Es un emprendedor de negocios gastronómicos que busca ser un referente en su ámbito e innovar en el diseño y desarrollo de productos y procesos culinarios. Gestiona y optimiza los procesos administrativos de establecimientos de alimentos y bebidas. Es un líder que en colaboración con equipos de trabajo interdisciplinarios ofrece un servicio de calidad.

Ingreso agosto

Plan de Estudios Innovador
Licenciatura en Gastronomía

01	Ser universitario 6c	Liderazgo y desarrollo personal 6c RUTA L-E	Formación universitaria A 3c	Contabilidad financiera para la dirección 6c	Manejo higiénico de los alimentos 4.5c	Introducción a la empresa 6c	Taller de insumos de origen vegetal 4.5c				**Total 36c**
02	Antropología fundamental 6c	Habilidades para el emprendimiento 3c RUTA L-E	Taller o actividad Interdisciplinaria Electiva 3c	Taller de servicio 3c	Pastelería I 6c	Mercadotecnia turística I 6c	Técnicas y aplicaciones culinarias I 6c	Taller de insumos de origen animal 4.5c	Operación de empresas de alimentos y bebidas 6c		**Total 43.5c**
03	Persona y trascendencia 6c	Liderazgo y equipos de alto desempeño 3c RUTA L-E	Taller o actividad Interdisciplinaria Electiva 3c	Métodos de investigación para las ciencias sociales 6c	Pastelería II 6c	Estadística para la dirección 6c	Técnicas y aplicaciones culinarias II 6c	Fundamentos de cata de vinos y consumo responsable 4.5c	Taller de productos lácteos 4.5c	Fisicoquímica para la gastronomía 4.5c	**Total 49.5c**
04	Ética 9c	Emprendimiento e innovación 6c RUTA L-E	Taller o actividad Interdisciplinaria Electiva 3c	Formación universitaria B 3c	Costos de alimentos y bebidas 4.5c	Introducción a la práctica profesional 6c Regional	Cocina mexicana 6c	Cocina intermedia I 6c	Protocolo y etiqueta 4.5c	Nutrición 4.5c	**Total 52.5c**
05	Asignatura Interdisciplinaria Electiva 6c	Gestión de talento en la industria de la hospitalidad 6c	Cultura gastronómica de México 6c	Practicum de gastronomía I 12c							**Total 30c**
06	Humanismo clásico y contemporáneo 6c	Responsabilidad social y sustentabilidad 6c	Asignatura Interdisciplinaria Electiva 6c	Asignatura Profesional Electiva 6c MINOR	Asignatura Profesional Electiva 6c MINOR	Control presupuestal 4.5c	Química de los alimentos 4.5c	Cocina yucateca 6c Regional	Cocina intermedia II 6c		**Total 51c**
07	Asignatura Interdisciplinaria Electiva 6c	Derecho y empresa 6c	Cultura gastronómica internacional 6c	Practicum de gastronomía II 12c							**Total 30c**
08	Asignatura Anáhuac Electiva 6c	Asignatura Anáhuac Electiva 6c	Asignatura Profesional Electiva 6c MINOR	Asignatura Profesional Electiva 6c MINOR	Evaluación sensorial 4.5c	Bebidas 4.5c	Catering 6c	Investigación aplicada a cocina de vanguardia 6c	Proyecto Integrador: Diseño y evaluación de productos gastronómicos 4.5c		**Total 49.5c**

Remedial: Habilidades Universitarias para la Comunicación

Idioma: Inglés; Tercera Lengua (Francés)

Competencias digitales

RVOE SEP: Decreto Presidencial publicado en el D.O.F. 26/Nov/1982

Beneficios Profesionales

Bloque Profesional: 246 créditos | Bloque Anáhuac: 54 créditos | Bloque Interdisciplinario: 42 créditos **= 342 créditos** en total

Bloque Interdisciplinario

Puedes obtener tu Diploma cursando **15 créditos** de la misma área.

LIDERAZGO

Diplomado en Proyección Profesional

Cursos	Créditos
Imagen y Proyección Profesional.	3c
Desarrollo Personal y en Relaciones Públicas.	6c
Organización de Eventos.	3c
Liderazgo.	6c
Taller de Liderazgo Social.	
Taller de Comunicaciones y Relaciones Públicas.	
Taller de Manejo de Conflictos y Toma de Decisiones.	
Taller de Liderazgo Empresarial.	
Taller de Crecimiento Personal.	
Taller de Pensamiento Crítico.	
Imagen y Proyección Profesional.	

ARTE Y CULTURA

Diplomado en Historia del Arte

Materias y Talleres	Créditos
Historia del Arte Medieval al Renacentista.	6c
Historia del Arte de México Prehispánico y Virreinal.	6c
Historia del Arte Antiguo y Clásico.	6c
Historia del Arte Moderno al Contemporáneo.	6c
Cocina Mediterránea y Asiática.	
Cocina Mexicana.	
Taller Culinari.	
Introducción a la Cultura del Vino.	
Taller de Repostería.	
Visitas Culturales: Historia de Yucatán.	
Taller de Apreciación.	
Taller de Pintura.	
Taller de Instrumentos Musicales.	
Taller de Canto.	
Ritmos Latinos.	

FAMILIA

Diplomado en Formación de la Sexualidad y el Amor

Materias y Talleres:	Créditos
Relación de Pareja y Vida.	6c
Noviazgo, Compromiso y Matrimonio.	6c
Sexualidad Afectiva.	6c
Retos de la Familia en la Actualidad.	6c

FORMACIÓN ESPIRITUAL Y APOSTÓLICA

Diplomado en Liderazgo Fundamentado en la Fe

Materias y Talleres	Créditos
Historia Comparada de las Religiones.	6c
Mitos y Realidades de la Historia de la Iglesia.	6c
Second Chance.	3c
Mission Hope.	3c
Contagia Alegría.	3c
Amigos para Siempre.	3c

42 Minors Anáhuac Mérida.

Programa profesional para diversificar tu formación al adquirir conocimientos y habilidades de otras carreras.

Consulta la lista completa en

merida.anahuac.mx/minor

ARQUITECTURA Y DISEÑO

- Comunicación de moda
- Diseño básico
- Diseño de la información
- Elementos tipográficos
- Historia de la arquitectura
- Materiales y métodos de fabricación
- Prototipado diseño digital
- Sustentabilidad en arquitectura

CIENCIAS JURÍDICAS Y SOCIALES

- Bases jurídicas con enfoque empresarial
- Marco jurídico de los negocios
- Política y cooperación internacional

INGENIERÍAS

- Administración de productos audiovisuales
- Diseño de estructuras de acero y concreto
- Ecología y sustentabilidad
- Gestión de la construcción
- Gestión estratégica de la empresa
- Ingeniería ambiental y sustentabilidad

SALUD

- Microbiología
- Tecnología vegetal

COMUNICACIÓN Y ENTRETENIMIENTO

- Periodismo
- Producción audiovisual digital
- Producción cinematográfica
- Producción cinematográfica y audiovisual
- Producción de eventos
- Publicidad

NEGOCIOS

- Administración estratégica
- Comercio internacional
- Emprendimiento
- Estrategias de branding y comunicación de MKT
- Evaluación de proyectos de inversión
- Finanzas bursátiles
- Gestión del Talento Humano
- Mercadotecnia
- Negociación y estudios globales
- Negocios de la industria del deporte
- Organización de proyectos deportivos

IDIOMAS

- Lengua extranjera: Alemán
- Lengua extranjera: Chino
- Lengua extranjera: Francés
- Lengua extranjera: Italiano

TURISMO

- Cultura enológica
- Turismo y territorio

*Sujeto a cambios

Vida Universitaria Anáhuac Mayab

merida.anahuac.mx/vida

Programas de Liderazgo y Excelencia

La Universidad ofrece Programas de Liderazgo y Excelencia para potenciar tus habilidades y desarrollar tu talento en lo académico y humano, arte y cultura, emprendimiento y compromiso social.

- **Genera:** Programa de Liderazgo Empresarial.
- **Culmen:** Programa de Liderazgo en Arte y Cultura.
- **Impulsa:** Programa de Liderazgo en Compromiso Social.
- **Vértice:** Programa de Excelencia Académica.

Arte y Cultura

El arte es la expresión de las emociones humanas que se fusiona con el talento.

¡Atrévete a vivir tu pasión por la música, canto, baile, teatro y artes plásticas!

Mérida

#1 en Calidad de Vida en México

Lista de Ciudades Prósperas de ONU-Hábitat.

Deportes

Top Ten en la Universiada Nacional

por sexto año consecutivo.
Líder deportivo en el Sureste.

Compromiso Social

¡Únete a los **programas de voluntariado** y vive una experiencia transformadora! Promueve el bienestar y desarrollo social para **construir un mundo mejor.**

Vida Espiritual

Somos una Universidad de inspiración católica que promueve la búsqueda de la verdad y la vivencia de la fe, de manera libre, coherente, madura y convencida a través de **programas de apostolado.**

QS WORLD UNIVERSITY RANKINGS

2º lugar en universidades privadas en México.
3º lugar en universidades privadas y públicas en México.

Inicia tu Proceso de Admisión
anahuacmayab.mx/examen

Inscríbete ya y comienza a vivir la experiencia Anáhuac en Mérida

Para mayor información, visita:
merida.anahuac.mx
o contáctanos y un asesor preuniversitario resolverá tus dudas:

Campus Anáhuac Mérida: 999 942 4800
Dpto. de Atención Preuniversitaria: Ext. 221 - 229
Dpto. de Admisiones: Ext. 230, 231, 270

apreu@anahuac.mx

Carretera Mérida - Progreso Km. 15.5 Int. Km. 2
Carretera a Chablekal, Mérida, Yucatán, México.
C.P. 97310

UNIVERSIDAD ANÁHUAC · VINCE IN BONO MALUM

Síguenos

Universidad Anáhuac Mayab anahuacmayab

CDMX Tampico Mérida Veracuz Cancún Oaxaca Puebla Querétaro Madrid