

Gastronomía



ANÁHUAC MAYAB
Ingreso enero



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 -LIJET (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 Académica:** 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.

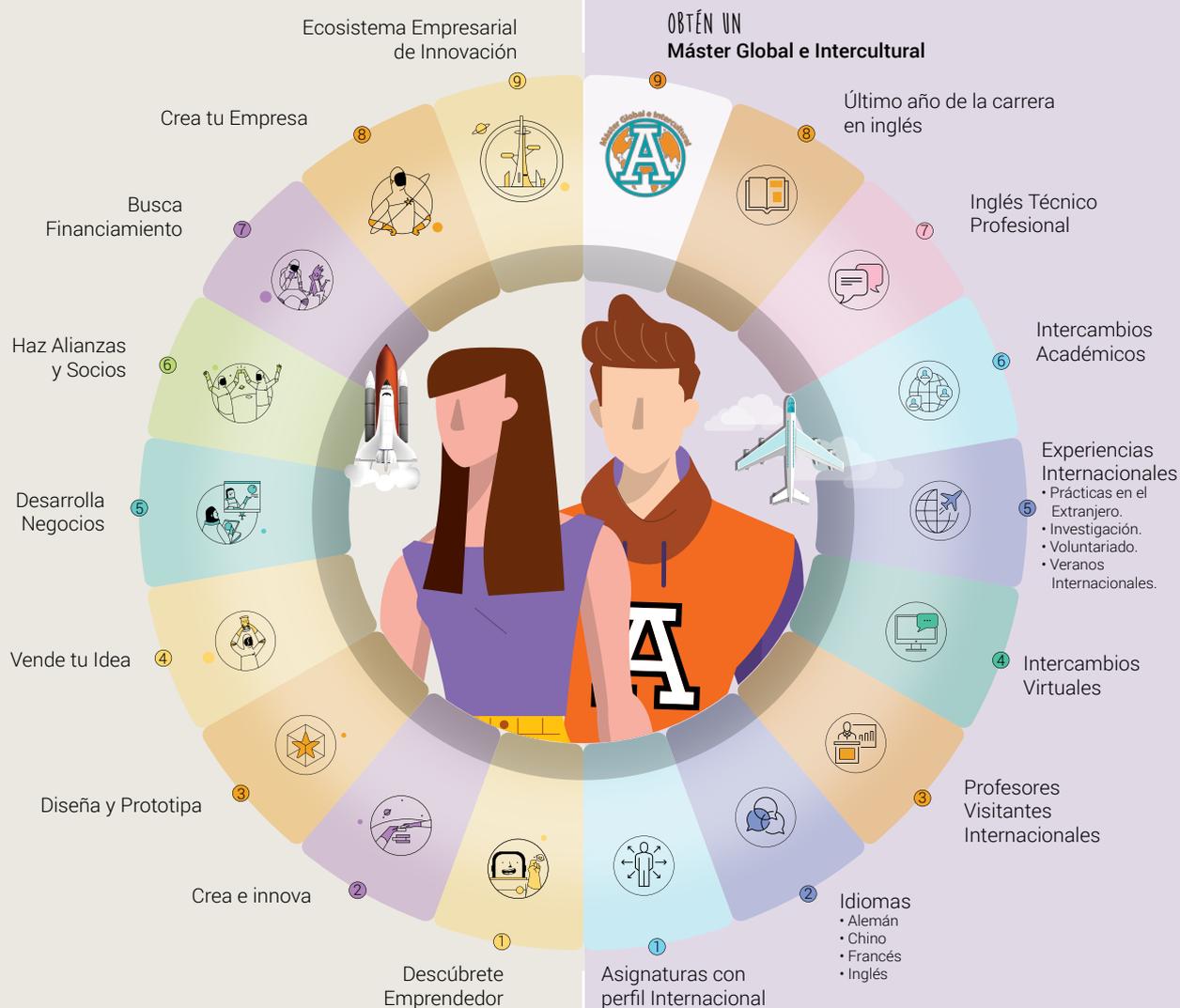
Única con dos ejes formativos diferenciadores que te dan una visión innovadora y emprendedora, así como impacto internacional en la solución de retos globales.

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.



Let's learn & travel

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.



Perfil de Egreso

El licenciado en Gastronomía Anáhuac es un profesionalista 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.

Plan de Estudios Innovador Licenciatura en Gastronomía

01	Ser universitario	Formación universitaria A	Contabilidad financiera para la dirección	Taller de servicio	Introducción a la empresa	Operación de empresas de alimentos y bebidas				Remedial Habilidades Universitarias para la Comunicación	Idioma	Total 30c
	6c	3c	6c	3c	6c	6c						
02	Antropología fundamental	Liderazgo y desarrollo personal	Asignatura Interdisciplinaria Electiva	Asignatura Interdisciplinaria Electiva	Taller Interdisciplinario Electivo	Manejo higiénico de los alimentos	Taller de insumos de origen vegetal	Estadística para la dirección				Total 42c
	6c	6c	RUTA L-E	6c	6c	3c	4.5c	4.5c	6c			
03	Persona y trascendencia	Asignatura Anáhuac Electiva	Habilidades para el emprendimiento	Asignatura Interdisciplinaria Electiva	Taller Interdisciplinario Electivo	Pastelería I	Mercadotecnia turística I	Taller de insumos de origen animal	Técnicas y aplicaciones culinarias I			Total 46.5c
	6c	6c	3c	RUTA L-E	6c	3c	6c	6c	4.5c	6c		
04	Ética	Liderazgo y equipos de alto desempeño	Asignatura Profesional Electiva	Métodos de investigación para las ciencias sociales	Pastelería II	Fisicoquímica para la gastronomía	Taller de productos lácteos	Fundamentos de cata de vinos y consumo responsable	Técnicas y aplicaciones culinarias II			Total 49.5c
	9c	3c	RUTA L-E	6c	MINOR	6c	6c	4.5c	4.5c	6c		
05	Humanismo clásico y contemporáneo	Emprendimiento e innovación	Formación universitaria B	Costos de alimentos y bebidas	Introducción a la práctica profesional	Cocina intermedia I	Protocolo y etiqueta	Nutrición	Cocina mexicana			Total 46.5c
	6c	6c	RUTA L-E	3c	4.5c	6c	6c	4.5c	4.5c	6c		
06	Gestión de talento en la industria de la hospitalidad	Cultura gastronómica de México	Practicum de gastronomía I									Total 24c
	6c	6c	12c									
07	Asignatura Anáhuac Electiva	Responsabilidad social y sustentabilidad	Taller Interdisciplinario Electivo	Asignatura Profesional Electiva	Control presupuestal	Química de los alimentos	Cocina intermedia II	Cocina yucateca				Total 42c
	6c	6c	3c	6c	MINOR	4.5c	4.5c	6c	6c			
08	Derecho y empresa	Cultura gastronómica internacional	Practicum de gastronomía II									Total 24c
	6c	6c	12c									
09	Asignatura Profesional Electiva	Asignatura Profesional Electiva	Catering	Investigación aplicada a cocina de vanguardia	Proyecto Integrador: Diseño y evaluación de productos gastronómicos	Evaluación sensorial	Bebidas					Total 37.5c
	6c	MINOR	6c	MINOR	6c	4.5c	4.5c	4.5c				

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
<input checked="" type="checkbox"/> Imagen y Proyección Profesional.	3c
<input checked="" type="checkbox"/> Desarrollo Personal y en Relaciones Públicas.	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Organización de Eventos.	3c
<input checked="" type="checkbox"/> Liderazgo.	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Liderazgo Social.	
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Comunicaciones y Relaciones Públicas.	
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Manejo de Conflictos y Toma de Decisiones.	
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Liderazgo Empresarial.	
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Crecimiento Personal.	
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Pensamiento Crítico.	
<input checked="" type="checkbox"/> Imagen y Proyección Profesional.	

ARTE Y CULTURA

Diplomado en Historia del Arte

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

FAMILIA

Diplomado en Formación de la Sexualidad y el Amor

Materias y Talleres:	Créditos
<input checked="" type="checkbox"/> Relación de Pareja y Vida.	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Noviazgo, Compromiso y Matrimonio.	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Sexualidad Afectiva.	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Retos de la Familia en la Actualidad.	6c

FORMACIÓN ESPIRITUAL Y APOSTÓLICA

Diplomado en Liderazgo Fundamentado en la Fe

Materias y Talleres	Créditos
<input checked="" type="checkbox"/> Historia Comparada de las Religiones.	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Mitos y Realidades de la Historia de la Iglesia.	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Second Chance.	3c
<input checked="" type="checkbox"/> Mission Hope.	3c
<input checked="" type="checkbox"/> Contagia Alegría.	3c
<input checked="" type="checkbox"/> 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.

Genera



Culmen



Impulsa



Vértice
Programa de Excelencia Anáhuac



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**.





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



Síguenos



Universidad Anáhuac Mayab



[anahuacmayab](https://www.instagram.com/anahuacmayab)

CDMX

Tampico

Mérida

Veracruz

Cancún

Oaxaca

Puebla

Querétaro

Madrid