

Plan de Estudios Innovador Licenciatura en Gastronomía

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