

Plan de Estudios Innovador

Licenciatura en Gastronomía

Ingreso enero

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					Habilidades Universitarias para la Comunicación	Inglés	Tercera Lengua (Francés)	Competencias digitales	Total			
	6c	3c	6c	3c	6c	6c									30c			
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			
	6c	6c RUTA L-E	6c	6c	3c	4.5c	4.5c	6c							42c			
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			
	6c	6c	3c RUTA L-E	6c	3c	6c	6c	4.5c	6c						46.5c			
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			
	9c	3c RUTA L-E	6c MINOR	6c	6c	4.5c	4.5c	4.5c	6c						49.5c			
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			
	6c	6c RUTA L-E	3c	4.5c	6c	6c	4.5c	4.5c	6c					46.5c				
06	Gestión de talento en la industria de la hospitalidad	Cultura gastronómica de México	Practicum de gastronomía I								Total							
	6c	6c	12c								24c							
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					
	6c	6c	3c	6c MINOR	4.5c	4.5c	6c	6c					42c					
08	Derecho y empresa	Cultura gastronómica internacional	Practicum de gastronomía II								Total							
	6c	6c	12c								24c							
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						
	6c MINOR	6c MINOR	6c	6c	4.5c	4.5c	4.5c					37.5c						

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