

Gastronomía

Escuela de
Negocios



ANÁHUAC MAYAB



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.
- Salones de Cómputo y Simulación de Negocios.
- Salón de Visualización Virtual.
- Incubadora y Aceleradora de Negocios.
- Parque Tecnológico y de Innovación tecniA.
- Instalaciones Deportivas.



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). En 2019 tuvimos un 100% de acreditación y en 2018 recibimos un premio de Gastronomía en el CENEVAL (Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior) en la ceremonia de los mejores resultados del país.

- **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.

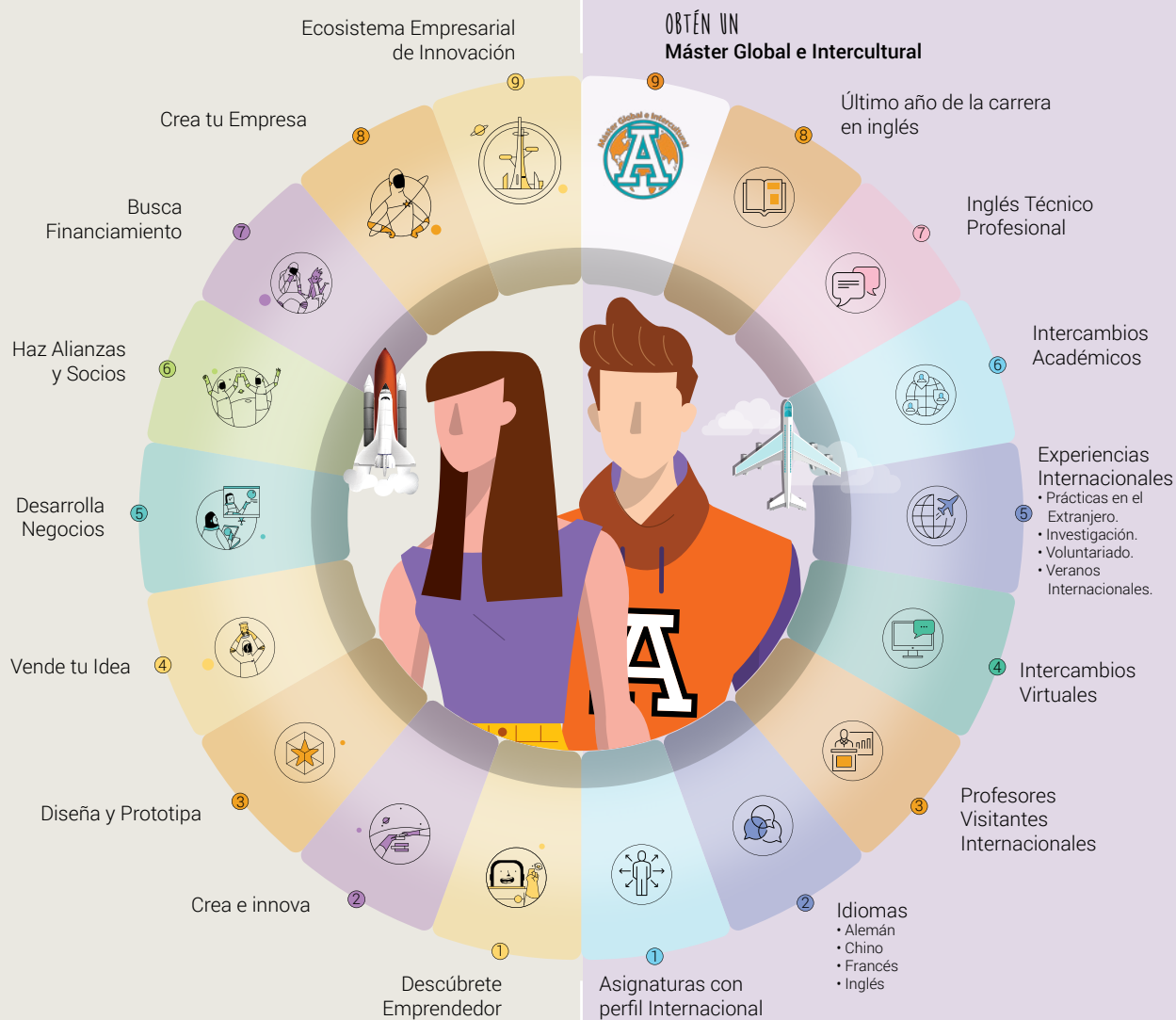
Única con dos ejes formativos diferenciadores que te dan una visión innovadora y emprendedora, así como impacto internacional en la solución de retos globales.

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 será capaz de dirigir y desarrollar negocios en el ámbito gastronómico desde el surgimiento de una idea hasta su realización. Desarrollará capacidades de consultoría, asesorará y desarrollará productos a empresas de alimentos y bebidas para contribuir exitosamente al logro de sus objetivos. Diseñará y ejecutará creativamente productos gastronómicos, fomentando el bienestar social, ambiental y económico. Investiga y desarrolla proyectos de alimentos y bebidas, documentando y generando

conocimiento sobre temas de interés gastronómico a nivel global, aplicando el método científico, comunicándolo en un lenguaje sencillo y accesible para todos los interesados en el tema. Documenta y publica los resultados de investigación a través de diferentes medios de relevancia internacional coadyuvando a la competitividad e innovación en la disciplina.

Asimismo, promoverá la cultura, la historia y tradiciones gastronómicas buscando preservar su identidad, fomentando el comercio y el trato justo con calidad humana.

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						Remedial Habilidades Universitarias para la Comunicación	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			Inglés Tercera Lengua (Francés) Competencias digitales	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

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 Diplomado cursando **15 créditos** de la misma área.

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.	

DEPORTES

Diplomado en Deporte y Vida Saludable

Materias y Talleres	Créditos
<input checked="" type="checkbox"/> Psicología Deportiva. _____	3c
<input checked="" type="checkbox"/> Inteligencia Emocional, Formación del Carácter en el Deporte. _____	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Salud Física y Alimentación Balanceada. _____	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Acondicionamiento Físico.	
<input checked="" type="checkbox"/> Clínica de Tochito Bandera.	
<input checked="" type="checkbox"/> Clínica de Natación.	
<input checked="" type="checkbox"/> Clínica de Fútbol Soccer.	
<input checked="" type="checkbox"/> Clínica de Golf.	
<input checked="" type="checkbox"/> Clínica de Crossfit.	
<input checked="" type="checkbox"/> Clínica de Tenis.	
<input checked="" type="checkbox"/> Clínica de Pádel.	
<input checked="" type="checkbox"/> Clínica de Defensa Personal.	

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.	

FORMACIÓN ESPIRITUAL Y APOSTOLICA

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

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

+120 MINORS

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

ARQUITECTURA COMUNICACIÓN DISEÑO

- Animación Digital.
- Comunicación Organizacional.
- Producción Audiovisual.
- Publicidad.
- Periodismo.
- Comunicación Digital.

CIENCIAS JURÍDICAS

- Marco Jurídico de los Negocios y la Innovación.

INGENIERÍAS

- Circuitos, Cámaras e Innovación.
- Estructuras.
- Gerencia de Proyectos de Construcción.
- Habilidades de Programación para escritorio, web y móviles.
- Infraestructura en Tecnologías de la Información.
- Producción Audiovisual.
- Redes y Seguridad Informática.
- Tecnologías de Vanguardia.
- Tecnologías para el Desarrollo 4.0.

NEGOCIOS

- Administración Estratégica.
- Comercio Internacional.
- Cultura Gastronómica.
- Dirección de Recursos Humanos.
- Evaluación de Proyectos de Inversión.
- Finanzas Bursátiles.
- Gestión de Hospitalidad, Alimentos y Bebidas.
- Pastelería.
- Técnicas Culinarias.

SALUD

- Nutrición Deportiva.
- Nutrigenética.
- Psicología de la Alimentación.
- Tecnología de Alimentos.

Consulta la lista completa en

merida.anahuac.mx/minor

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