

# 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**