



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR UNA ASIGNATURA EN LÍNEA, DOS EN MODALIDAD SEMIPRESENCIAL, Y AL MENOS UNA ASIGNATURA EN INGLÉS.
TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.
PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

AREA ACADÉMICA	MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES PLAN 2010								Créditos	
	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8		
BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO	Clave: TUR1202 Introducción al estudio del turismo y la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3.	Clave: CON1201 Fundamentos de contabilidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 4.	Clave: INT2222 Practicum en la industria de alimentos y bebidas I Créditos: 18 Horas: 40 Pre-requisito: TUR1203 / GAS2203 / TUR2237 / TUR2240 / TUR2201 / CON1201 Competencia: 3.	Clave: CON2202 Contabilidad de costos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON1201 Competencia: 4.	Clave: CON2203 Presupuestos para la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON2202 Competencia: 4.	Clave: FIN2213 Administración financiera Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 4.	Clave: INT2223 Practicum en la industria de alimentos y bebidas II Créditos: 18 Horas: 40 Pre-requisito: INT2222 / MER2211 / FIN2213 / ADM2203 / ADM2268 / TUR2239 Concurrente: TUR2230 Competencia: 10, 11. Clave: TUR 2241 Semipresencial	Clave: FIN2214 Formulación y evaluación de proyectos turísticos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: FIN2213 Concurrente: ADM2213 Competencia: 9.		267
	Clave: TUR1203 Introducción a la operación de restaurantes Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 14.	Clave: CMP2211 Sistemas de información tecnológica para los restaurantes Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3.5.		Clave: TUR2238 Operación y servicio de banquetes Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2222 Concurrente: CON2202 Competencia: 5, 11, 14.	Clave: MAT2226 Estadística descriptiva Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 4.	Clave: TUR 2241 Semipresencial	Clave: TUR 2230 En línea	Clave: ADM2214 Toma de decisiones para la gerencia de restaurantes Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2223 Concurrente: ADM2210 Competencia: 9, 10 15.		
	Clave: TUR1205 Servicio de alimentos y bebidas I Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1, 6.	Clave: TUR2240 Servicio de alimentos y bebidas II Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: TUR1205 Competencia: 6.		Clave: MER2210 Mercadotecnia fundamental Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 10.	Clave: MER2211 Mercadotecnia estratégica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MER2210 Competencia: 9, 14, 15.	Clave: MER2209 Branding para empresas turísticas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MER2210 Competencia: 10, 13, 15.		Clave: ADM2213 Planeación y dirección estratégica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2223 Competencia: 7, 12, 14, 15.		
	Clave: TUR1204 Operación y manejo de áreas de cocinas I Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6.	Clave: TUR2237 Operación y manejo de áreas de cocinas II Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: TUR1204 Competencia: 6.		Clave: DER2203 Derecho y empresa Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 8, 14, 15.	Clave: ADM2212 Innovación y creatividad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 12, 13.	Clave: TUR2239 Práctica gastronómica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 4, 5, 6.		Clave: ADM2210 Emprendedores turísticos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2223 Concurrente: ADM2213 Competencia: 9, 12, 13, 14, 15.		
	Clave: ADM1201 Empresa y su entorno Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 8, 11.	Clave: GAS2203 Cocina estándar Le Cordon Bleu I Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: TUR1204 Competencia: 1.		Clave: MAT1201 Matemáticas para negocios Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: *Por Sistema MAT0007 Competencia: 4.	Clave: DER2201 Derecho corporativo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 8, 14, 15.	Clave: ADM2268 Empresa y persona Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ADM1201 Competencia: 7, 8, 11.		Clave: GAS2205 Gestión de la higiene y calidad en los alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: TUR2241 Competencia: 1, 2, 5.		
	Clave: INV1201 Métodos de investigación en ciencias sociales Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 9.	Clave: TUR2201 Fundamentos de cata de vinos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6.		Clave: ADM2202 Habilidades de liderazgo en el turismo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 7, 13.	Clave: GAS2204 Estilismo culinario Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5, 6, 14, 15.	Clave: ADM2203 Administración de conceptos restauranteros Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 4, 6, 12.				
						Clave: FIL2217 Ética para la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM2202 Competencia: 1, 6.				



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR UNA ASIGNATURA EN LÍNEA, DOS EN MODALIDAD SEMIPRESENCIAL, Y AL MENOS UNA ASIGNATURA EN INGLÉS.
 TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.
 PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

AREA ACADÉMICA	MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES PLAN 2010								Créditos
	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	
BLOQUE PROFESIONAL ELECTIVO (elige materias del catálogo de tu carrera que se muestra abajo)				Electiva 1 Créditos: 6 Horas: 3	Electiva 2 Créditos: 6 Horas: 3	Electiva 3 Créditos: 6 Horas: 3		Electiva 4 Créditos: 6 Horas: 3	24
	Secuencia ideal para cursar estas asignaturas.								
HUMANIDADES Debes cursar las materias HUM1201 y COM1202 en el primer semestre. Las demás materias del bloque las puedes cursar cuando tú quieras, observando la seriación de las mismas.	Clave: HUM1201 Introducción a los estudios universitarios Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia Anáhuac: 1 Clave: COM1202 Habilidades de comunicación Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia Anáhuac: 3	Clave: HUM2204 Historia del pensamiento Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1201 Competencia Anáhuac: 1	Clave: HUM2201 Antropología fundamental Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1201 Competencia Anáhuac: 1	Clave: HUM2202 Ética y bioética Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM2201 Competencia Anáhuac: 1	Clave: HUM2203 Historia de Occidente Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM2204 Competencia Anáhuac: 1	Clave: FIL2202 Responsabilidad social Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia Anáhuac: 1	Clave: HUM2205 Persona y trascendencia Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM2202 Competencia Anáhuac: 1		48
ESTUDIOS GENERALES Puedes elegir asignaturas de 6 créditos o talleres de 3 créditos de la oferta institucional vigente		Electiva I Competencia Anáhuac: 2 créditos: 3		Electiva II Competencia Anáhuac: 2 créditos: 3	Electiva III Competencia Anáhuac: 2 créditos: 3			Electiva IV Competencia Anáhuac: 2 créditos: 3 Electiva V Competencia Anáhuac: 2 créditos: 3	15
Créditos	51	48	24	54	51	54	30	42	354
Materias	8	8	2	9	9	9	3	8	56
	Créditos totales (Bloque Profesional, Bloque Profesional Electivo, Humanidades, Estudios Generales)								354

* El alumno deberá acreditar previamente el examen de selección de matemáticas o el curso de nivelación o bien Matemáticas Básicas.

A continuación se muestran las materias del BLOQUE PROFESIONAL ELECTIVO DE TU CARRERA, entre las cuales puedes seleccionar las materias que desees cursar



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR UNA ASIGNATURA EN LÍNEA, DOS EN MODALIDAD SEMIPRESENCIAL, Y AL MENOS UNA ASIGNATURA EN INGLÉS.
TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.
PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

ÁREA ACADÉMICA	MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES PLAN 2010								Créditos
	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, diploma: Mercadotecnia en la Industria de la Hospitalidad		Clave: MER2206 Análisis de información en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5, 10, 12, 13.	Clave: MER2207 Análisis de mercadotecnia en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1, 3, 4, 6.	Clave: MER2208 Planeación de marketing en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 2, 4, 10, 11, 13.	Clave: MAT2225 Análisis estadístico para la dirección de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MAT2226 Competencia: 6, 10.				
		Clave: CUL2201 Cultura gastronómica de México Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3.	Clave: CUL2202 Cultura gastronómica internacional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3, 6.	Clave: DER2202 Derecho turístico Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 14, 15.	Clave: TUR234 Estrategia organizacional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5, 7.	Clave: ECO1201 Fundamentos de microeconomía Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 9.	Clave: TUR1201 Geografía turística de México Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5.	Clave: NUT2201 Nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5.	
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, otras asignaturas		Clave: TUR2223 Operación de congresos y convenciones Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 9.	Clave: TUR1206 Operación de empresas de alojamiento Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 12.	Clave: TUR2210 Operación de empresas de recreación y entretenimiento Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 12.	Clave: TUR2211 Operación de Spa Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 12.	Clave: TUR2202 Protocolo y etiqueta Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 2.	Clave: MER 205 Relaciones públicas en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 2.	Clave: TUR213 Temas de vanguardia en el turismo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 8.	
		Clave: TUR2216 Temas selectos de ciencia y cultura Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno	Clave: ADM3206 Temas selectos de negocios Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno	Clave: HUM2217 Temas selectos universitarios Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno	Clave: TUR2231 Turismo sustentable Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6, 13.	ADM2204 Administración de operaciones hoteleras Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: TUR1206 / INT2222 Competencia: 1.	Clave: MER2202 Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: MER2210 Competencia: 3.	Clave: TUR2220 Desarrollo de productos turísticos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2222 Competencia: 4.	24
		Clave: ADM2205 Dirección de alimentos y bebidas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2222 Competencia: 1, 7.	Clave: ADM2207 Franquicias Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT 2222 Competencia: 9, 15.	Clave: MER2201 Ventas en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: MER2210 Competencia: 10.	Clave: GAS2202 Cocina estándar Le Cordon Bleu II Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2203 Concurrente: GAS2204 Competencia: 1.	Clave: TUR2221 Diseño y gestión de experiencias turísticas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MER2210 Competencia: 6.	Clave: TUR2232 Desarrollo y gestión de propiedades hoteleras Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2223 Competencia: 12, 15.	Clave: TUR2233 Desarrollo y gestión de propiedades restauranteras Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2223 Competencia: 9, 12, 15.	
		Clave: TUR2244 Gestión y comercialización de vinos y bebidas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2223 Competencia: 4, 6.							

Competencias Anáhuac

1. Reconoce y opta por la verdad como característica de una razón abierta a la realidad y a la verdad del hombre en todas las dimensiones: cuerpo – alma, inteligencia, voluntad, afectividad, intersubjetividad, historicidad, libertad, responsabilidad, conciencia, moralidad y apertura a la trascendencia.
2. Establece relaciones interpersonales que favorecen el trabajo en equipo y el desarrollo de su liderazgo de servicio, de una forma empática y respetuosa en diferentes ambientes sociales y culturales
3. Elabora y transmite mensajes escritos y orales de forma correcta, estructurada, clara y eficaz tanto en la lengua materna como en lengua extranjera, respetando los aspectos culturales asociados a ellas.

Competencias profesionales

1. Asesora e implementa procedimientos de higiene, seguridad y calidad en la operación y servicio de alimentos y bebidas, para brindar productos y servicios restauranteros de alta calidad; que velen de manera responsable por la salud y seguridad de los comensales.
2. Asesora a los establecimientos de alimentos y bebidas para que obtengan alguna certificación de higiene, seguridad o calidad dentro de la industria restaurantera
3. Fomenta una cultura de servicio de excelencia, a través de la certificación de procedimientos de calidad, para mejorar la competitividad de la industria y así poder superar las expectativas de los comensales a través de una atención personalizada y profesional.
4. Establece las directrices de planificación y diseño de menús; para que los establecimientos cuenten con una herramienta de venta que les permita ofrecer productos y servicios de alta calidad, para satisfacer las necesidades del mercado de forma responsable y ética
5. Diseña menús en colaboración con otras disciplinas afines, para que el producto terminado cuente con un buen equilibrio nutricional que ayude a la salud pública de acuerdo al perfil de cada comensal
6. Propone y asesora el manejo adecuado para cada producto restaurantera; con la finalidad de incrementar el conocimiento por parte de los comensales no sólo del mundo de los alimentos sino también de las bebidas; siempre con un compromiso de responsabilidad
7. Diseña planes de capacitación para la industria de alimentos y bebidas para los niveles operativos, de mando medio y gerencial; los cuales deben estar basados en las competencias laborales de cada área de desempeño de acuerdo a las certificaciones del capital humano existentes en el mercado. Todo
8. Fomenta en la industria de alimentos y bebidas una cultura laboral de servicio de excelencia, con la finalidad de incrementar la competitividad y poder hacer frente a los nuevos retos que existen en el mercado.
9. Diseña propuestas de mejora para la industria restaurantera a través de la identificación de las áreas de oportunidad que existen el mercado; para que los resultados de dichas investigaciones beneficien al público objetivo
10. Dirige establecimientos de alimentos y bebidas desde un punto de vista integral para lograr un buen crecimiento y desarrollo de los mismos; buscando como fin último el beneficio no sólo para el cliente sino para todos aquellos actores involucrados en la prestación del servicio; promoviendo un
11. Gestiona dentro de las organizaciones de alimentos y bebidas un trabajo en equipo orientado hacia una cultura de servicio de excelencia, para tener un buen liderazgo dentro de la industria restaurantera; pudiendo así ser competitivos no sólo a nivel nacional sino internacional
12. Desarrolla productos y servicios restauranteros innovadores y competitivos; para mejorar la oferta existente y poder ofrecer otras alternativas de consumo en la industria de alimentos y bebidas, apoyando así a la generación de empleos y al crecimiento del sector restaurantera. Todo esto a través de
13. Desarrolla productos y servicios restauranteros sustentables que beneficien a comunidades de escasos recursos; para que los servicios de alimentos y bebidas satisfagan sus necesidades básicas y con ello mejoren su calidad de vida.
14. Diseña manuales de políticas y procedimientos para las áreas operativas, de mando medio y gerencial que permitan estandarizar procesos y lograr con ello una calidad en el servicio que se va a prestar
15. Asesora en el desarrollo de nuevos proyectos de alimentos y bebidas; así como vigila el desempeño de los existentes para que los resultados de éstos beneficien a la industria restaurantera.