



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA 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.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES PLAN 2016									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
	Clave: CON1302 Fundamentos de Contabilidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 Tronco Común	Clave: TUR1317 Introducción a la operación de restaurantes Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: CON3302 Costos de alimentos y bebidas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON1302 (Fundamentos de Contabilidad) Concurrente: Ninguno Competencia: 7		Clave: CON2305 Control presupuestal Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON3302 (Costos de alimentos y bebidas) Concurrente: Ninguno Competencia: 7 Tronco Común	Clave: FIN3302 Gestión Financiera Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: FIN3305 (Fundamentos de finanzas para el turismo) Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: TUR4302 Tendencias de la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 En Línea	Clave: FIN4302 Formulación y evaluación de proyectos turísticos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: FIN3302 (Gestión financiera) Concurrente: Ninguno Competencia: 7	
	Clave: TUR 1301 Introducción a la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1 y 5 Tronco Común	Clave: CMP1304 Sistemas de información tecnológica para los restaurantes Créditos: 4 Horas: 3A* Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 y 7	Clave: TUR2302 Servicio de bebidas y coctelería Créditos: 9 Horas: 3 1.5L Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 6		Clave: TUR3301 Capital humano para la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 8 y 10	Clave: ADM3303 Administración de conceptos restauranteros Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 7		Clave: ADM4311 Toma de decisiones para la gerencia de restaurantes Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT4319 (Practicum en la industria de alimentos y bebidas II) Concurrente: Ninguno Competencia: 7 y 10 Enfoque Regional / En Inglés	
	Clave: MER 1301 Mercadotecnia turística Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 Enfoque Regional	Clave: TUR1305 Servicio de alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 6	Clave: NUT1301 Nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6		Clave: TUR3306 Sistemas de calidad y certificación para el turismo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: GAS4304 Taller de maridaje Créditos: 3 Horas: 3L Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5, 6 y 9		Clave: ADM4305 Consultoría para la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: 220 créditos Concurrente: Ninguno Competencia: 7 En Inglés	
	Clave: GAS1303 Manejo Higiénico de alimentos Créditos: 6 Horas: 1.5 1.5L Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: TUR1303 Taller de servicio Créditos: 3 Horas: 3L Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 6	Clave: MER2304 Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6		Clave: TUR3305 Operación y servicio de banquetes Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON1302 (Fundamentos de Contabilidad) Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8	Clave: DER3322 Legislación para empresas turísticas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5		Clave: ADM4307 Planeación y dirección estratégica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2309 (Practicum en la industria de alimentos y bebidas I) Concurrente: Ninguno Competencia: 7	



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA 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.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES PLAN 2016										
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos	
BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO	Clave: INV1303 Métodos de investigación en ciencias sociales Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: TUR1304 Operación y manejo de áreas de cocina Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: MAT 2310 Estadística descriptiva Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MAT (Matemáticas básica) Concurrente: Ninguno Competencia: 6		Clave: FIN3305 Fundamentos de finanzas para el turismo Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5					24
	Clave: CUL1304 Cultura gastronómica de México Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: GAS1305 Técnicas y aplicaciones culinarias I Créditos: 6 Horas: 6L Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 6	Clave: GAS2303 Técnicas y aplicaciones culinarias II Créditos: 6 Horas: 6L Pre-requisito: GAS1305 (Técnicas y aplicaciones culinarias I) Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 6							
	Clave: ADM1308 Introducción a la empresa Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: GAS1301 Fundamentos de cata de vinos Créditos: 4 Horas: 3L Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5								
				Clave: INT2309 Practicum en la industria de alimentos y bebidas I Créditos: 18 Horas: 6A* Pre-requisito: TUR1317, TUR1305, GAS1305, TUR1304, TUR 1303. (Introducción a la operación de restaurantes, Servicio de alimentos, Técnicas y aplicaciones culinarias I, Operación y manejo de área de cocina y Taller de servicio) Concurrente: Ninguno Competencia: 5, 6 y 7			Clave: INT4319 Practicum en la industria de alimentos y bebidas II Créditos: 18 Horas: 6A* Pre-requisito: INT2309, GAS2303, ADM3303, TUR3305 (Practicum en la industria de alimentos y bebidas I, Técnicas y aplicaciones culinarias II, Administración de conceptos restauranteros y Operación y servicio de banquetes) Concurrente: Ninguno Competencia: 7, 8 y 10	Clave: INT4316 Practicum III. Emprendedores Turísticos. Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT4319 (Practicum en la industria de alimentos y bebidas II) Concurrente: FIN4302 (Formulación y evaluación de proyectos turísticos) Competencia: 10 Practicum		



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA 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.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES PLAN 2016									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
				Clave: SOC2305 En línea / ANÁHUAC Responsabilidad social y sustentabilidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM2301 (Ética) Competencia: 2	Clave: ADM2302 ANÁHUAC Emprendimiento e innovación Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 4 y 10				



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA 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.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES PLAN 2016									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
BLOQUE PROFESIONAL ELECTIVO (elige 4 materias del catálogo de tu carrera, se enlistan abajo)					Electiva Bloque Profesional 1 Créditos: 6	Electiva Bloque Profesional 3 Créditos: 6		Electiva Bloque Profesional 4 Créditos: 6	24
					Electiva Bloque Profesional 2 Créditos: 6				
BLOQUE ANÁHUAC (HUMANIDADES)	Clave: HUM1303 Ser universitario Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1	Clave: HUM1302 Persona y sentido de vida Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1303 (Ser universitario) Competencia: 3	Clave: HUM2301 Ética Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: HUM1302 (Persona y sentido de vida) Competencia: 2			Clave: HUM2302 Persona y trascendencia Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1302 (Persona y sentido de vida) Competencia: 3		Clave: HUM3301 Humanismo clásico y contemporáneo Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: 110 créditos Competencia: 1	42
								Clave: LDR3301 Liderazgo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3 y 4	
BLOQUE ELECTIVO DE ESTUDIOS GENERALES Puedes elegir 2 asignaturas de 6 créditos c/u y 3 talleres o actividades de 3 créditos c/u)		Taller o actividad electiva 1 Créditos: 3 Competencia: ANÁHUAC	Taller o actividad electiva 3 Créditos: 3 Competencia: ANÁHUAC			Asignatura electiva libre 1 Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC			21
		Taller o actividad electiva 2 Créditos: 3 Competencia: ANÁHUAC				Asignatura electiva libre 2 Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC			
Créditos	48	47	51	24	51	45	24	51	341
Materias	8	10	8	2	8	8	2	8	54
Créditos totales (Bloque Profesional, Bloque Profesional Electivo, Bloque Anáhuac [Humanidades], Bloque Electivo de Estudios Generales)									341



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA 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.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES PLAN 2016									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos

A continuación se muestran las materias del bloque profesional electivo entre las cuales puedes seleccionar las materias que desees cursar

CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Área profesional: Cocina Básica y pastelería			Clave: GAS1305 Técnicas y aplicaciones culinarias I Créditos: 6 Horas: 6L Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 6	Clave: GAS2303 Técnicas y aplicaciones culinarias II Créditos: 6 Horas: 6L Pre-requisito: GAS1305 (Técnicas y aplicaciones culinarias I) Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 6	Clave: GAS1304 Pastelería I Créditos: 6 Horas: 6L Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: GAS2302 Pastelería II Créditos: 6 Horas: 6L Pre-requisito: GAS1304 (Pastelería I) Concurrente: Ninguno Competencia: 5			
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Área profesional: Cocina Intermedia			Clave: GAS1305 Técnicas y aplicaciones culinarias I Créditos: 6 Horas: 6L Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 6	Clave: GAS2303 Técnicas y aplicaciones culinarias II Créditos: 6 Horas: 6L Pre-requisito: GAS1305 (Técnicas y aplicaciones culinarias I) Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 6	Clave: GAS3302 Cocina intermedia I Créditos: 6 Horas: 6L Pre-requisito: GAS2303 (Técnicas y aplicaciones culinarias II) Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8	Clave: GAS3303 Cocina intermedia II Créditos: 6 Horas: 6L Pre-requisito: GAS3302 (Cocina intermedia I) Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8			
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Área profesional: Meradotécnia y ventas			Clave: MER 3304 Relaciones públicas en la Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 8 y 9	Clave: MER 3306 Análisis de la información Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: MER 3305 Ventas en la industria de la Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 8 y 9 10	Clave: MER 3340 Estrategias de Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 9	Clave: ADM 4306 Franquicias Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 10		
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Área profesional: Eventos			Clave: TUR3302 Protocolo y etiqueta Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: TUR3305 Operación y Servicio de Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8	Clave: MER 3305 Ventas en la industria de la Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 9	Clave: MER 3304 Relaciones públicas en la Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 9			
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Área profesional: Alimentos			Clave: NUT1301 Nutrición	Clave: NUT 3301 Alimentos funcionales	Clave: NUT 1302 Bromatología	Clave: NUT 4301 Gestión de servicios de alimentos	Clave: NUT2312 Selección y conservación de alimentos	Clave: NUT2302 Toxicología	



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA 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.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES PLAN 2016									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
CATALOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Área profesional: Nutrición			Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Créditos: 6 Horas: 1.5/1.50 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Créditos: 7 Horas: 1.5/3L Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Créditos: 6 Horas: 1.5/1.5L Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 10	Créditos: 6 Horas: 1.5/1.5L Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Créditos: 6 Horas: 1.5/1.5L Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA 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.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES PLAN 2016									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Área profesional: Vinos			Clave: GAS1301 Fundamentos de cata de Créditos: 4 Horas: 3L Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	GAS 2305 Geografía vitivinícola Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: GAS 1301 Concurrente: Ninguno Competencia: 6	GAS 2307 Viticultura Créditos: 4 Horas: 1.5 y 1.50 Pre-requisito: GAS 1301 Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: GAS4304 Taller de maridaje Créditos: 3 Horas: 3L Pre-requisito: Ninguno Competencia: 5, 6 y 9	GAS 2306 Producción y química del Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: GAS 1301 Concurrente: Ninguno Competencia: 6 y 7	GAS 3315 Gestión y comercialización Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: GAS 1301 Concurrente: Ninguno Competencia: 7 y 10	
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, otras asignaturas			Clave: ADM1306 Administración de Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: CUL1306 Antropología y turismo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: MER3303 Branding para empresas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MER1301 (Mercadotecnia Turística) o Concurrente: Ninguno Competencia: 9	Clave: GAS3304 Cocina Mexicana Créditos: 6 Horas: 6L Pre-requisito: GAS2303 (Técnicas y aplicaciones culinarias II) Concurrente: Ninguno Competencia: 5 y 8	Clave: CUL1305 Cultura gastronómica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: TUR3303 Desarrollo de productos y Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 9	
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, otras asignaturas			Clave: MER3340 Estrategias de Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MER1301 (Mercadotecnia Turística) o Concurrente: Ninguno Competencia: 9	Clave: TUR3304 Eventos, congresos y Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7 y 8	Clave: GAS3305 Evaluación Sensorial Créditos: 1.5 Horas: 1.5L Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: QUI2304 Fisicoquímica para la Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: ADM 4306 Franquicias Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT 2309 Practicum en la industria de Concurrente: Ninguno Competencia: 10	Clave: ECO1306 Fundamentos de Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, otras asignaturas			Clave: ECO1309 Fundamentos de Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: TUR1306 Geografía y patrimonio Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: ADM4308 Gestión de crisis Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7 y 8	Clave: CUL2304 Manifestaciones artísticas y Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: TUR1309 Operación de empresas de Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: TUR2301 Operación de empresas de Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 10	
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, otras asignaturas			Clave: TUR3312 Operación de SPA Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno	Clave: TUR4306 Propiedad Vacacional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno	Clave: QUI3302 Química de alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: QUI2304 (Fisicoquímica para la	Clave: TUR3314 Revenue Managment Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno	Clave: TUR2303 Sustentabilidad en el turismo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno	Clave: GAS4303 Taller de estilismo culinario Créditos: 3 Horas: 3L Pre-requisito: Ninguno	



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA 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.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES PLAN 2016									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
			Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Concurrente: Ninguno Competencia: 10	Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Concurrente: Ninguno Competencia: 9	
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, otras asignaturas			Clave: PER3301 Taller de periodismo en la industria de la hospitalidad Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 y 8	Clave: TUR2308 Técnicas de conducción de grupos turísticos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: TUR1301 (Introducción a la industria de la...) Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: TUR1310 Temas de vanguardia en el turismo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia:	Clave: CUL1301 Temas selectos de ciencia y cultura Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia:	Clave: ADM1305 Temas selectos de negocios Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia:	Clave: HUM1301 Temas selectos universitarios Créditos: Horas: Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia:	



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA 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.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES PLAN 2016									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos

Competencias profesionales

1. Reconoce la verdad como fin de la inteligencia y opta por ella como garantía de acierto en la acción.
2. Aplica principios éticos en su desempeño profesional y en sus relaciones interpersonales.
3. Busca el sentido trascendente de la vida y el desarrollo del liderazgo para el servicio a los demás.
4. Se comunica con eficacia y corrección, con libertad y responsabilidad, en lengua materna y extranjera.
5. Integra conocimientos teóricos y prácticos para operar y ejecutar técnicas culinarias, sistemas de control, planes, programas y procedimientos en el área de administración, producción y servicio de alimentos en busca del bienestar integral del comensal.
6. Analiza y predice las tendencias, necesidades y conceptos del servicio y producción de alimentos que responden al estilo de vida actual de las personas para lograr una comprensión integral y profunda de los mismos.
7. Soluciona y mejora los planes y procedimientos de operación y administración de establecimientos de alimentos y bebidas, conciliando y negociando con el equipo de trabajo para mantener un ambiente de respeto y cordialidad entre empleados, proveedores y comensales.
8. Colabora con equipos de trabajo involucrados en la administración, producción y servicio de alimentos para lograr la resolución de conflictos y el interés genuino por satisfacer al comensal al otorgar un servicio de calidad a precio justo.
9. Diseña e implementa estrategias, productos, servicios, procesos y políticas dentro de los conceptos de servicio y producción de alimentos para optimizar el servicio y asegurar el aprovechamiento de los recursos.
10. Emprende y gestiona establecimientos/negocios de alimentos y bebida con el fin de beneficiar a la comunidad en donde se establecen y generar empleos.

Áreas de conocimiento

Área A	Contable / Finanzas
Área B	Gestión y operación restaurantera
Área C	Turismo
Área D	Servicio de alimentos y bebidas
Área E	Administrativo y Legal
Área F	Mercadotecnia
Área G	Cuantitativo
Área H	Practicum