



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 TURISMO CULTURAL Y GASTRONÓMICO PLAN 2016										
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos	
	Clave: TUR1301 Tronco común Introducción a la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5	Clave: TUR1306 Geografía y patrimonio turístico Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6	DER3322 Legislación para empresas turísticas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5			Clave: PER3301 Taller de periodismo en la industria de la hospitalidad Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 7	Clave: TUR4302 Tendencias de la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno En línea Competencia: 6, 7	Clave: ADM4305 Consultoría para la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: 220 créditos En inglés Competencia: 7, 8		
		Clave: GAS1301 Fundamentos de cata de vinos Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5	Clave: TUR2308 Técnicas de conducción de grupos turísticos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: TUR1301 Introducción a la industria de la hospitalidad Competencia: 8, 6	Clave: INT2308 Practicum I: Turismo Cultural Créditos: 18 Horas: 40 Pre-requisito: (GAS1305 Técnicas y aplicaciones culinarias I, CUL2304 Manifestaciones artísticas y culturales de México) Competencia: 6	Clave: GAS1304 Pastelería I Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5	TUR2303 Sustentabilidad en el turismo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno En inglés Competencia: 7	Clave: INT4318 Practicum II: Turismo Cultural Créditos: 18 Horas: 40 Pre-requisito: (INT2308 Practicum I: Turismo cultural, CUL3301 Gestión del patrimonio cultural, CUL3305 Evaluación de recursos culturales) Competencia: 7, 8	Clave: INT4316 Practicum III: Emprendedores turísticos Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: (INT4318 Practicum II: Turismo cultural) Concurrente: (FIN4302 Formulación y evaluación de proyectos turísticos) Competencia: 9, 10		
	Clave: CUL1304 Tronco común Cultura Gastronómica de México Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6	Clave: CUL1305 Cultura Gastronómica Internacional 1 Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6	Clave: CUL2303 Cultura Gastronómica Internacional 2 Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6		Clave: TUR3317 Asig. Regional Operación de circuitos culturales Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: (TUR1306 Geografía y patrimonio turístico) Competencia: 5	Clave: CUL3305 Evaluación de recursos culturales Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: (CUL2304 Manifestaciones artísticas y Competencia: 7		Clave: GAS4303 Taller de estilismo culinario Créditos: 3 Horas: 6 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5		
	Clave: INV1303 Tronco común Métodos de investigación en ciencias sociales	Clave: GAS1305 Técnicas y aplicaciones culinarias I	Clave: GAS2303 Técnicas y aplicaciones culinarias II		Clave: CUL3302 Manifestaciones artísticas y culturales del renacimiento al mundo contemporáneo			Clave: TUR3303 Desarrollo de productos y experiencias turísticas		



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 TURISMO CULTURAL Y GASTRONÓMICO PLAN 2016									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO	Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5	Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5	Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS1305 Técnicas y aplicaciones culinarias I Competencia: 5		Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6			Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 9	251
	Clave: ADM1308 Tronco común Introducción a la empresa	Clave: CUL1306 Antropología y turismo	Clave: CUL2305 Manifestaciones artísticas y culturales de la prehistoria a la edad media		Clave: CUL3301 Gestión del patrimonio cultural			Clave: ADM4310 Dirección de organizaciones turísticas culturales	
	Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5	Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3	Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6		Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: (CUL2304 Manifestaciones artísticas y culturales de México) Competencia: 6			Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: (CUL3301 Gestión de patrimonio cultural) Competencia: 10	
	Clave: MER1301 Tronco común Mercadotecnia turística	Clave: MER2304 Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad	Clave: CUL2304 Manifestaciones artísticas y culturales de México	Clave: SOC2305 En línea Responsabilidad social y sustentabilidad	Clave: TUR3301 Capital humano para la industria de la hospitalidad	Clave: MER3303 Branding para empresas turísticas			
	Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Asig. Regional Competencia: 5	Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6	Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6	Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: (HUM2301 Ética) Competencia: 2	Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 8, 10	Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: (MER1301 Mercadotecnia turística) Competencia: 9			
	Clave: CON1302 Tronco común Fundamentos de contabilidad				Clave: FIN3303 Bases financieras para la operación de productos turísticos culturales	Clave: ADM2302 Emprendimiento e Innovación		Clave: FIN4302 Formulación y evaluación de proyectos turísticos	
Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5				Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: (CON1302 Fundamentos de contabilidad) Competencia: 5	Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Competencia: 4, 10		Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: (FIN3303 Bases financieras para la operación de productos turísticos culturales) Competencia: 9		



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 TURISMO CULTURAL Y GASTRONÓMICO 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 materias del catálogo de tu carrera que se enlistan abajo)		Electiva Bloque Profesional 1 Créditos: 6				Electiva Bloque Profesional 2 Créditos: 6		Electiva Bloque Profesional 3 Créditos: 6	24
								Electiva Bloque Profesional 4 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		Clave: LDR3301 Liderazgo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3 y 4	42
BLOQUE ELECTIVO DE ESTUDIOS GENERALES Puedes elegir 2 asignaturas de 6 créditos c/u y 3 talleres o actividades de de 3 créditos c/u)	Taller o actividad electiva 1 Créditos: 3 Competencia: ANÁHUAC	Taller o actividad electiva 2 Créditos: 3 Competencia: ANÁHUAC	Taller o actividad electiva 3 Créditos: 3 Competencia: ANÁHUAC						21
					Asignatura electiva libre 1 Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC	Asignatura electiva libre 2 Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC			
Créditos	45	49	48	24	48	49	24	51	338
Materias	8	9	8	2	8	8	2	9	54
Créditos totales (Bloque Profesional, Bloque Profesional Electivo, Bloque Anáhuac [Humanidades], Bloque Electivo de Estudios Generales)									338



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 TURISMO CULTURAL Y GASTRONÓMICO 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		Clave: CUL3303 Aproximaciones contemporáneas a la cultura Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: CUL3304 Arte y tecnología aplicadas a proyectos culturales Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: GAS3302 Cocina intermedia I Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: GAS2303 Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: GAS3303 Cocina intermedia II Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: GAS3302 Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: GAS3304 Cocina Mexicana Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: GAS2303 Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: MER 3340 Estrategias de mercadotecnia Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MER1301 ó MER1302 Concurrente: Ninguno Competencia: 9	Clave: GAS3305 Evaluación sensorial Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES		Clave: ADM4306 Franquicias Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2308 Concurrente: Ninguno Competencia: 10	Clave: GAS2305 Geografía vitivinícola Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: GAS1301 Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: GAS3315 Gestión y comercialización de vinos y bebidas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: GAS1301 Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: CUL2306 Museografía Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: TUR1306 Concurrente: ninguno Competencia: 9	Clave: GAS2302 Patelería II Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: GAS1304 Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: GAS2306 Producción y química del vino Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: GAS1301Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: TUR3302 Protocolo y etiqueta Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES		Clave: MER 3304 Relaciones públicas en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 8	Clave: TUR 3306 Sistemas de calidad y certificaciones para el turismo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	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: HUM301 Temas selectos universitarios Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia:	Clave: TUR2309 Turismo Gastronómico Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 9	
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES		Clave: MER 3305 Ventas en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 10	Clave: GAS2307 Viticultura Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: GAS1301 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 TURISMO CULTURAL Y GASTRONÓMICO 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 para operar las técnicas administrativas, mercadológicas y tecnológicas, para potenciar el patrimonio cultural y gastronómico de una zona geográfica.
6. Analiza e interpreta los factores, componentes y escenarios a futuro del turismo y del ámbito de la cultura, a fin de identificar e impulsar el valor patrimonial que define su potencial turístico.
7. Implementa estrategias y planes de desarrollo turístico que atiendan a la problemática del turismo cultural local o nacional, con el fin de impulsar el valor cultural, económico y social del patrimonio.
8. Participa en equipos interdisciplinarios dentro de empresas y organizaciones nacionales e internacionales con el propósito de vincular el patrimonio cultural con el turismo.
9. Diseña e implementa productos y servicios innovadores de turismo que aprovechen de manera sustentable el patrimonio cultural de sitios y destinos con vocación turística.
10. Emprende, desarrolla y administra empresas, organizaciones y equipos de trabajo relacionadas con el turismo cultural que contribuyan a la generación de bienestar de las comunidades donde se desarrolla el turismo.

Áreas de conocimiento

- Turismo
- Cultura Gastronómica y culinaria
- Gestión del patrimonio
- Practicum
- Mercadotecnia
- Administración y contable
- Legislación
- Metodología