



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR UNA ASIGNATURA EN LÍNEA, DOS EN MODALIDAD SEMPRESENCIAL, 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.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN INTERNACIONAL DE HOTELES PLAN 2010										
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos	
BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO	Clave: ADM1201 Empresa y su entorno Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1.	Clave: CON1201 Fundamentos de contabilidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1, 3, 8.	Clave: INT2224 Practicum en la industria de la hospitalidad I Créditos: 18 Horas: 40 Pre-requisito: TUR1206 / TUR2240 / GAS2203 / TUR2237 / TUR2201 / CON1201 Competencia: 2, 5, 7.	CON2202 Contabilidad de costos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON1201 Competencia: 2, 3, 5.	Clave: CON2203 Presupuestos para la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON 2202 Competencia: 3, 5, 6, 8.	Clave: ADM2204 Administración de operaciones hoteleras Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: TUR1206 / INT2224 Competencia: 5, 11.	Clave: INT2225 Practicum en la industria de la hospitalidad II Créditos: 18 Horas: 40 Pre-requisito: INT2224 / MER2211 / FIN2213 / ADM2204 / ADM2268 Concurrente: TUR2230 Competencia: 3, 5, 9.	Clave: FIN2214 Formación y evaluación de proyectos turísticos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: FIN2213 Concurrente: ADM2213 Competencia: 6, 7, 8, 10, 12, 13.		
	Clave: TUR1202 Introducción al estudio del turismo y la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1, 6, 10.	Clave: CMP2212 Sistemas de información tecnológica para la hotelería Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 8, 10, 11, 12.		MER2210 Mercadotecnia fundamental Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 2, 3, 6, 10, 12.	Clave: MER2211 Mercadotecnia estratégica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MER2210 Competencia: 4, 5, 8, 9, 10, 11.	Clave: MER2209 Branding para empresas turísticas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MER2210 Competencia: 11, 12.	Clave: TUR2230 Tendencias de la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 4, 9, 10, 12.	Clave: TUR2223 Operación de congresos y convenciones Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 2, 3.		
	Clave: TUR1205 Servicio de alimentos y bebidas I Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1, 8.	Clave: TUR2240 Servicio de alimentos y bebidas II Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: TUR1205 Competencia: 1, 8.		Clave: DER2203 Derecho y empresa Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5, 7.	Clave: DER2201 Derecho corporativo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6, 8.	Clave: ADM2268 Empresa y persona Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ADM1201 Competencia: 1, 7.		Clave: ADM2223 Toma de decisiones par la gerencia hotelera Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2225 Competencia: 4, 7, 8, 11, 13.		
	Clave: TUR1206 Operación de empresas de alojamiento Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1, 10, 12.	Clave: GAS2203 Cocina estándar Le Cordon Bleu I Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: TUR1204 Competencia: 2, 10.		Clave: CMP2207 Sistemas avanzados de tecnología para la hotelería Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 4, 7, 9, 10, 11.	Clave: ADM2212 Innovación y creatividad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 2, 3, 8, 10, 13.	Clave: ADM2205 Dirección de alimentos y bebidas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2224 Competencia: 4, 6, 11.		Clave: ADM2213 Planeación y dirección estratégica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2225 Competencia: 4, 7, 8, 13.		
	Clave: TUR1204 Operación y manejo de cocina I Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1, 5, 8.	Clave: TUR2237 Operación y manejo de cocina II Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: TUR 1204 Competencia: 2, 5, 9.		Clave: MAT1201 Matemáticas para negocios Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: *Por Sistema MAT0007 Competencia: 1, 3, 5, 6, 8.	Clave: MAT2226 Estadística descriptiva Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3, 6, 13.	Clave: TUR2241 Sistemas de calidad para la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MAT2226 Competencia: 4, 5, 7.				
	Clave: INV1201 Métodos de investigación Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 7, 8, 12, 13.	Clave: TUR2201 Fundamentos de cata de vinos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1, 5.		Clave: ADM2202 Habilidades de liderazgo en el turismo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 2, 5, 6, 9, 11.	Clave: GAS2204 Estilismo culinario Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5, 10.	FIL2217 Ética para la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ADM2202 Competencia: 2, 6, 13.		Clave: TUR2232 Desarrollo y gestión de propiedades hoteleras Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2225 Competencia: 7, 8, 9.		
							Clave: FIN2213 Administración financiera Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 4, 6, 8.			

267



**RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR UNA ASIGNATURA EN LÍNEA, DOS EN MODALIDAD SEMPRESENCIAL, 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.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN INTERNACIONAL DE HOTELES PLAN 2010									
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 muestra abajo)		Electiva 1 Créditos: 6 Horas: 3		Electiva 3 Créditos: 6 Horas: 3	Electiva 4 Créditos: 6 Horas: 3				24
		Electiva 2 Créditos: 6 Horas: 3							
	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: 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
	Clave: COM1201 Habilidades de comunicación Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia Anáhuac: 1								
ESTUDIOS GENERALES Puedes elegir asignaturas de 6 créditos o talleres de 3 créditos de la oferta institucional vigente	Para cubrir el Bloque electivo Anáhuac puedes elegir asignaturas de 6 créditos o talleres de 3 créditos	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	60	24	54	57	45	30	33	354
Materias	8	8	2	8	9	9	3	7	60
	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.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN INTERNACIONAL DE HOTELES PLAN 2010									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, diploma: Gestión Estratégica en la Industria de la Hospitalidad		Clave: TUR2242 Creación de valor y ventaja competitiva en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3, 6, 10.	Clave: ADM2215 Formulación de estrategias en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5,6,8,9,10	Clave: ADM2216 Implementación y control de sistemas en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 7,11	Clave: ADM2217 Simulador de administración del cambio Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 4,7,8,9,13				24
		Clave: MER2206 Análisis de la 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: MER2205 Relaciones públicas en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3, 7, 9, 10.	Clave: MER2201 Ventas en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: MER2210 Competencia: 4, 7, 10.	Clave: MER2202 Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: MER2210 Competencia: 3, 5, 6, 11, 12.	Clave: TUR2221 Diseño y gestión de experiencias turísticas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MER 2210 Competencia: 3, 5, 8.				
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, diploma: Ventas en la Industria de la Hospitalidad		Clave: CUL2201 Cultura gastronómica de México Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 9, 12.	Clave: CUL2202 Cultura gastronómica Internacional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 9, 12.	Clave: DER2202 Derecho turístico Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1, 6, 9.	Clave: ECO1201 Fundamentos de microeconomía Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 2, 3, 5.	Clave: TUR1201 Geografía turística de México Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6, 8, 12.	Clave: NUT2201 Nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5, 6.	Clave: TUR2210 Operación de empresas de recreación y entretenimiento Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 7, 10.	24
		Clave: TUR2211 Operación de SPA Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 10, 12.	Clave: TUR 2239 Práctica gastronómica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 10, 11.	Clave: TUR2202 Protocolo y etiqueta Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 7, 8, 10.	Clave: TUR2213 Temas de vanguardia en el turismo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3.	Clave: CUL2216 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	
		A partir de semestre 2. Clave: GAS2202 Gerencia división cuartos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: TUR1206 Competencia: 1, 5.	Clave: GAS2202 Cocina estandar Le Cordon Bleu II Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: GAS2203 Concurrente: GAS2204 Competencia: 2, 10.	Clave: ADM2207 Franquicias Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2224 Competencia: 4, 6, 7.	Clave: TUR2238 Operación y servicio de banquetes Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2224 Concurrente: CON2202 Competencia: 7, 11.	Clave: GAS2205 Gestión de la higiene y calidad en los alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: TUR2241 Competencia: 2, 4.	Clave: TUR2244 Gestión y comercialización de vinos y bebidas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2225 Competencia: 3, 8.		

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. Gestiona empresas de hospitalidad grandes, medianas y pequeñas acorde a las condiciones del entorno internacional y nacional considerando una actitud de responsabilidad social para con la comunidad y el medio natural, con un enfoque estratégico integral.
2. Implementa y dirige el manejo operacional de los desarrollos hoteleros grandes, medianos y pequeños con una visión de mejora continua de los servicios ofertados en apego a principios de ética y responsabilidad de los negocios
3. Innova estrategias y campañas de promoción nacional e internacional para productos y servicios hoteleros de organizaciones públicas y privadas con una visión orientada hacia el servicio de la hospitalidad asumiendo principios éticos de transparencia y veracidad
4. Dirige la ejecución de planes de mercadotecnia en empresas y organizaciones de hospitalidad públicas y privadas con un sentido de consecución, reorientación y logro de las metas y acciones establecidas que permita a las organizaciones asegurar sus resultados en un ambiente de liderazgo
5. Asesora en materia de gestión, comercialización y operación a empresas hoteleras en sus procedimientos y políticas bajo los estándares de calidad vigentes en las organizaciones de hospitalidad tanto privadas y sociales para promover su mejora continua con una actitud responsable y
6. Propone proyectos de inversión, a través de la detección de necesidades del mercado para instituciones hoteleras y hospitalarias tanto públicas, privadas y sociales ubicando a la empresa bajo una situación óptima de ventaja competitiva con apego a criterios de responsabilidad social
7. Implementa estrategias y líneas de acción capaces de asegurar la realización de proyectos hoteleros para empresas privadas, públicas y sociales considerando equipos de trabajo interdisciplinario y manteniendo estándares de colaboración y participación
8. Evalúa factibilidad financiera y de diseño a partir del impacto nacional y regional reflejado en el comportamiento de indicadores del ámbito económico, social y de medio ambiente y recursos naturales de los desarrollos hoteleros con una actitud profesional responsable y objetiva. Con un sentido
9. Dirige la operación de los programas definidos en proyectos de desarrollo hotelero con una visión de conjunto sobre el plan maestro del destino, integrando la red colectiva de actores en un ambiente de respeto e interacción
10. Crea programas de experiencias de hospitalidad con base en las tendencias actuales de calidad que permita a las organizaciones privadas y públicas no sólo diferenciar sino ampliar la oferta de servicios como respuesta a los cambios significativos que presenta la demanda hospitalaria con un



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.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN INTERNACIONAL DE HOTELES PLAN 2010									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos

11. Dirige la operación de programas que conformen las nuevas experiencias de hospitalidad de empresas privadas y públicas con apego a estándares de calidad y de indicadores del nivel de satisfacción del servicio considerando la experiencia hospitalaria como una vivencia de individuos y por
12. Identifica las áreas de interés estratégico así como las problemáticas sustantivas del sector hotelero susceptibles de ser investigados con el propósito profesional de aportar un beneficio directo a las organizaciones e instituciones de hospitalidad preservando la cultura y los valores identificados
13. Realiza y dirige investigaciones que permitan a las empresas y organizaciones privadas y públicas lograr un entendimiento, reflexión, toma de decisiones y aportación social en torno a la actividad hospitalaria en general ó en alguno de sus sectores aportando resultados validados, significativos