



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 GASTRONOMÍA 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, 3, 10.	Clave: GAS2220 Panadería Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: ninguno Concurrente: GAS2201 Competencia: 2.	Clave: GAS2223 Repostería básica Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2220 Competencia: 2.	Clave: DER 3220 Introducción al derecho laboral Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 10, 12.			Clave: ADM2268 Empresa y persona Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ADM1201 Competencia: 8, 10.	Clave: GAS2216 Semipresencial Diseño y evaluación de productos gastronómicos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6.		273
	Clave: CUL1201 Cultura gastronómica de Europa Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5, 7, 9, 11.	Clave: GAS2201 Técnicas culinarias I Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: ninguno Competencia: 2.	Clave: GAS2223 Técnicas culinarias II Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2201 Competencia: 2.	Clave: GAS2213 Cocina de Europa I Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS 2223 Concurrente: CUL1201 Competencia: 5, 11.	Clave: CUL2203 Cultura gastronómica de América Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: CUL1201 Competencia: 5, 7, 9, 11.		Clave: GAS2212 Cocina de America Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2223 Concurrente: CUL2203 Competencia: 5, 11.	Clave: GAS2215 Cocina oriental Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2223 Concurrente: CUL2204 Competencia: 5, 11.		
	Clave: CON1201 Fundamentos de contabilidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 12.	Clave: CON2202 Contabilidad de costos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON1201 Competencia: 1, 7, 12.	Clave: CUL2201 Cultura gastronómica de México Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5, 7, 9, 11.	Clave: CON2203 Presupuestos para la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON2202 Competencia: 7.	Clave: GAS2214 Cocina mexicana I Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2223 Concurrente: CUL2201 Competencia: 5, 11.		Clave: GAS2211 Bebidas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: GAS2218 Competencia: 1.	Clave: GAS2217 Enología y maridaje Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: GAS2218 Competencia: 1, 9.		
	Clave: GAS1202 Sanidad, seguridad e higiene Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3.	Clave: GAS1201 Insumos de origen vegetal Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1, 8.	Clave: GAS2219 Insumos de origen animal Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: GAS1201 Competencia: 1, 8.	Clave: GAS2221 Productos lácteos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: GAS2219 Competencia: 1.	Clave: TUR2202 Protocolo y etiqueta Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 13.		Clave: ECO2213 Entorno político, económico y social Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6.	Clave: FIL2217 Ética para la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM2202 Competencia: 13, 14, 15.		
	Clave: MAT1201 Matemáticas para negocios Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: *Por Sistema MAT0007 Competencia: 12.	Clave: NUT2201 Nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 7, 9.	Clave: MAT2226 Estadística descriptiva Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3, 6, 12.	Clave: INT2226 Practicum de gastronomía I Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: GAS2223 / GAS2222 / NUT2201 / MAT2226 Competencia: 5.	Clave: TUR2224 En línea Operación de empresas de alimentos y bebidas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3, 9, 12.	Clave: INT2227 Practicum de gastronomía II Créditos: 18 Horas: 3 Pre-requisito: INT2226 / TUR2224 / CON2203 / TUR2202 Competencia: 14.	Clave: CUL2204 Semipresencial Cultura gastronómica de Asia Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: CUL1201 Competencia: 5, 7, 9, 11.	Clave: INT2228 Practicum de gastronomía III Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2227 / ECO2213 / GAS2218 Competencia: 15.		
	Clave: INV1201 Métodos de investigación en ciencias sociales Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6, 11.	Clave: QUI2203 Química de los alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1, 8.	Clave: QUI2202 Fisicoquímica para la gastronomía Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: QUI2203 Competencia: 2, 8.	Clave: ADM 2202 Habilidades de liderazgo en el turismo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 13, 14, 15.	Clave: GAS2218 Evaluación sensorial Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: QUI2202 Competencia: 1, 9.		Clave: ADM2209 Coaching Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: 220 créditos Competencia: 1,3,5,10.			
			Clave: MER2210 Mercadotecnia fundamental Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 11.		Clave: MER2202 Conducta del consumidor en la industria de la Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: MER2210 Competencia: 3.					



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 GASTRONOMÍA 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 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: COM1201 Habilidades de comunicación 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
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 IV Competencia Anáhuac: 2 Créditos: 3	Electiva V Competencia Anáhuac: 2 Créditos: 3				15
			Electiva III Competencia Anáhuac: 2 Créditos: 3						
Créditos	51	45	54	51	51	24	48	36	360
Materias	8	8	10	9	9	2	8	6	59
Créditos totales (Bloque Profesional, Bloque Profesional Electivo, Humanidades, Estudios Generales)									360

* 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 GASTRONOMÍA 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		Clave: ADM2203 Administración de conceptos restauranteros Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3, 9, 12.	Clave: GAS2204 Estilismo culinario Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5, 11.	Clave: TUR2201 Fundamentos de cata de vino Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 9.	Clave: ADM2208 Gestión de crisis Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 13, 15.	Clave: ADM2212 Innovación y creatividad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 2, 7, 13.	Clave: TUR2210 Operación de empresas de recreación y entretenimiento Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 12.	Clave: MER2205 Relaciones públicas en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 4.	24
		Clave: TUR1205 Servicio de alimentos y bebidas I Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3, 9, 12.	Clave: TUR2229 Sistemas de calidad y certificaciones para el turismo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 13.	Clave: TUR2241 Sistemas de calidad para la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 13.	Clave: CUL2216 Temas selectos de ciencia y cultura Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno	Clave: GAS2224 Temas selectos de gastronomía 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: TUR2240 Servicio de alimentos y bebidas II Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: TUR1205 Competencia: 3, 9, 12.	Clave: GAS2206 Banquetes Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2223 Competencia: 5, 11.	Clave: MER2209 Branding para empresas turísticas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MER2210 Competencia: 13, 14, 15.	Clave: GAS2208 Cocina de vanguardia Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2223 Competencia: 14.	Clave: MER2211 Mercadotecnia estratégica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MER2210 Competencia: 4.	Clave: GAS2210 Repostería avanzada Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2222 Competencia: 2.	Clave: MER2201 Ventas en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: MER2210 Competencia: 11.	
		Clave: GAS2207 Cocina de Europa II Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2213 Competencia: 5, 11.	Clave: ADM2205 Dirección de alimentos y bebidas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2226 Competencia: 3, 9.	Clave: ADM2207 Franquicias Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2226 Competencia: 13.	Clave: GAS2209 Cocina mexicana II Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2214 Competencia: 5, 11.	Clave: TUR2233 Desarrollo y gestión de propiedades restauranteras Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2227 Competencia: 3, 9, 12.	Clave: TUR2244 Gestión y comercialización de vinos y bebidas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT2227 Competencia: 3, 9, 12.		

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. Dirige la selección y adquisición de materias primas (vegetales, frutas, productos animales, bebidas alcohólicas y no alcohólicas) considerando sus características, aplicaciones y variedades existentes en el mercado nacional e internacional para optimizar los recursos de las empresas.
2. Utiliza técnicas culinarias en el manejo de la materia prima (tipo de cocciones, tipos de cortes).
3. Planea, organiza, dirige, controla y evalúa los procesos de un establecimiento de alimentos y bebidas, considerando los aspectos legales, de seguridad e higiene conforme a las normas y criterios de los organismos acreditadores.
4. Desarrolla estrategias de mercadotecnia para promover productos y servicios gastronómicos.
5. Realiza eventos a partir de la cultura, costumbres, necesidades y tradiciones de las diferentes regiones gastronómicas.
6. Realiza proyectos de investigación en temas relacionados con la gastronomía y su influencia en los sectores políticos, sociales y económicos.
7. Desarrolla menús balanceados aplicando las propiedades físicas, químicas y nutricionales de los alimentos, considerando las necesidades del cliente, el presupuesto y los estándares de calidad de producción de alimentos.
8. Dirige los procedimientos adecuados para la conservación de los alimentos considerando los diferentes tipos de empaques, aditivos y métodos.
9. Desarrolla platillos, proponiendo diferentes combinaciones de alimentos y bebidas de acuerdo con las necesidades de alimentación de las diferentes regiones y el tipo de servicio de las personas a quien va dirigido.
10. Dirige y capacita equipos de trabajo a fin de favorecer el crecimiento de la empresa y de sus trabajadores.
11. Comunica las ideas, conceptos y tendencias gastronómicas a los diferentes segmentos del mercado.
12. Administra, define y evalúa la instalación y los recursos financieros, materiales, tecnológicos y humanos en la industria de alimentos y bebidas, para así fomentar la cultura gastronómica nacional e internacional, buscando el aprovechamiento de los recursos.
13. Proporciona asesoría y consultoría en temas relacionados con la industria de alimentos y bebidas.
14. Desarrolla y evalúa nuevos proyectos (conceptos, productos, publicaciones, establecimientos, servicios, etc.) dirigidos a la industria de alimentos y bebidas, de acuerdo a la región, la moda y las necesidades sociales e individuales.
15. Realiza una adecuada toma de decisiones sobre los aspectos relacionados con la industria de alimentos y bebidas, caracterizada por el compromiso social y la visión humana de su profesión.