

Licenciatura en Turismo Cultural y Cultura Gastronómica

- **RVOE**
- **Perfil de ingreso**
- **Perfil de egreso**
- **Requisitos Académicos**

RVOE:

Con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios de la Secretaría de Educación Pública (SEP) por Decreto Presidencial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de noviembre de 1982.

Perfil de ingreso:

Egresado de Bachillerato o equivalente.

Perfil de egreso:

El Licenciado en Turismo Cultural y Cultura Gastronómica Anáhuac es una persona con una sólida formación profesional, intelectual, humana, social y espiritual; que busca ante todo la verdad y el bien; y se empeña en ejercer su liderazgo para la transformación de la sociedad y la cultura.

Estructura y divulga experiencias turísticas culturales que contribuyan a la diversificación de la oferta turística mexicana. Diseña propuestas gastronómicas de vanguardia, con base en un amplio conocimiento de la cultura gastronómica nacional e internacional, y de la investigación científica generada en esta área, que respondan a las necesidades de mercado, incrementen la satisfacción de los turistas, los beneficios del turismo para las comunidades receptoras y contribuyan a la mejora, fortalecimiento y posicionamiento de las empresas, organizaciones e

instituciones turísticas dedicadas al turismo cultural y gastronómico. Desarrolla, opera, dirige y gestiona con un enfoque estratégico y a través de equipos multidisciplinarios, organizaciones y empresas orientadas a la puesta en valor desde una perspectiva turística del patrimonio cultural material e intangible.

Competencias Anáhuac

1. Identifica y documenta, mediante la colaboración de equipos interdisciplinarios, las manifestaciones y sitios del patrimonio cultural, tangible e intangible, que integran los inventarios turísticos de un destino, región o país, destacando el valor patrimonial que define su potencial turístico.
2. Detecta áreas de interés estratégico y problemáticas sustantivas del turismo cultural y de la cultura gastronómica susceptible de ser investigadas, y cuyo interés e impacto público permita a las organizaciones e instituciones atender y potenciar la capacidad de los recursos culturales en un marco de sustentabilidad turística.
3. Promueve desde una perspectiva turística sustentable, la utilización del patrimonio cultural y gastronómico de destinos y regiones, con base en la evolución cultural de la humanidad y de sus expresiones artísticas.
4. Realiza diagnósticos y desarrolla propuestas técnicas con base en la investigación especializada y vigente del sector, que contribuyan a la mejora, fortalecimiento y posicionamiento de las empresas, organizaciones e instituciones turísticas dedicadas al turismo cultural y gastronómico.
5. Potencia la competitividad empresarial de las organizaciones de servicios de alimentos y bebidas, brindando asesoría para fortalecer sus menús, considerando las diferentes culturas gastronómicas universales y destacando la mexicana, anteponiendo un desempeño y compromiso ético en sus valoraciones, propuestas u orientaciones.
6. Interpreta y divulga con veracidad, respeto, objetividad y aportación propositiva, el patrimonio cultural y gastronómico integrado en productos y experiencias turísticas, a través de medios orales, impresos y digitales nacionales e internacionales, que permitan satisfacer las necesidades de información de los consumidores turísticos con perfil cultural.
7. Diseña propuestas gastronómicas innovadoras que provoquen experiencias sensoriales en los turistas que asisten a establecimientos de alimentos y bebidas de destinos turísticos, de manera que contribuyan al fortalecimiento de la competitividad de las empresas y los destinos turísticos.
8. Posiciona en colaboración con equipos interdisciplinarios, los productos y servicios turísticos de carácter cultural y gastronómico mediante estrategias innovadoras de mercadotecnia que resalten la experiencia del visitante así como el valor intrínseco del patrimonio como rasgo distintivo del destino, región o país.

9. Desarrolla trabajos literarios sobre productos y experiencias de carácter cultural y gastronómico de un destino, región o país, siempre con un sentido de absoluto respeto y aportación constructiva.
10. Diseña, organiza y dirige la operación de programas y actividades que conforman las nuevas experiencias turísticas culturales y gastronómicas de empresas privadas y públicas en espacios con vocación turística, bajo estándares de calidad y certificación e indicadores de satisfacción en el servicio y responsabilidad social.
11. Participa y dirige el diseño y desarrollo de nuevos productos y experiencias turísticas culturales y gastronómicas que respondan al perfil del consumidor, permitiendo a las organizaciones, privadas y públicas, ampliar y diferenciar la oferta de servicios de acuerdo a la demanda turística, considerando que el patrimonio cultural es un elemento diferenciador que beneficia al destino y a su comunidad.
12. Planea y ejecuta proyectos de investigación turística, en colaboración con redes multidisciplinarias, que aporten un beneficio directo a las organizaciones e instituciones turísticas y preserven la cultura y los valores de la colectividad.
13. Gestiona, en colaboración con equipos multidisciplinarios, el patrimonio cultural y gastronómico, con atención preponderante a las necesidades de los turistas sin menoscabo del uso sustentable de los recursos naturales del destino, región o país.
14. Desarrolla, opera y dirige organizaciones y empresas de servicios turísticos culturales, con una visión profesional ética y de genuina responsabilidad social y bajo estándares de competitividad y sustentabilidad que logren potenciar y posicionar el patrimonio cultural y gastronómico como oferta turística distintiva de un destino, región o país.

Competencias Genéricas

1. Capacidad crítica y autocrítica.
2. Capacidad de análisis y síntesis.
3. Capacidad de autogestión y autoaprendizaje, perseverancia y manejo de la información a través del apoyo tecnológico de la materia en línea.
4. Capacidad de búsqueda adecuada de información y manejo de las nuevas tecnologías como un apoyo en el proceso de aprendizaje a través de las materias semi presenciales.
5. Capacidad de trabajar con un equipo interdisciplinario.
6. Capacidad para generar nuevas ideas.
7. Conocimiento de culturas y de costumbres de otros países.
8. Dominio del idioma inglés como segunda lengua en el ámbito de su profesión.
9. Habilidades de gestión de la información.
10. Resolución de problemas.
11. Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad.

Plan de estudios

BLOQUE ANÁHUAC

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	CRÉDITOS
Antropología fundamental	6
Ética y bioética	6
Habilidades de comunicación	6
Historia de Occidente	6
Historia del pensamiento	6
Introducción a los estudios universitarios	6
Persona y trascendencia	6
Responsabilidad social	6
SUMA TOTAL DE CRÉDITOS DEL BLOQUE	48

BLOQUE PROFESIONAL

LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS
BLOQUE PRFESIONAL ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	
Bases financieras para la operación de productos turísticos culturales	6
Coaching	6

Cultura gastronómica de América	6
Cultura gastronómica de Asia	6
Cultura gastronómica de México	6
Cultura gastronómica del resto del mundo	6
Cultura gastronómica: Regiones de México	6
Cultura gastronómica: Francia, Italia y España	6

Cultura, patrimonio y turismo	6
Desarrollo de productos turísticos	6
Dirección de organizaciones turísticas culturales	6
Diseño y gestión de experiencias turísticas	6
Empresa y persona	6
Empresa y su entorno	6
Estilismo culinario	6

Ética para la industria de la hospitalidad	6
Evaluación de recursos culturales	6
Evaluación sensorial	6
Filosofía gastronómica	6
Fundamentos de cata de vinos	6
Geografía turística de México	6
Geografía turística internacional	6
Gestión del patrimonio cultural	6
Habilidades de liderazgo en turismo	6
Innovación y creatividad	6
Introducción al estudio del turismo y la industria de la hospitalidad	6
Manifestaciones artísticas y culturales: De la Prehistoria a la Edad Media	6

Manifestaciones artísticas y culturales: Del Renacimiento al periodo del mundo contemporáneo	6
Manifestaciones artísticas y culturales: México	6
Mercadotecnia fundamental	6
Métodos de investigación en ciencias sociales	6

Operación de circuitos culturales	6
Panadería	6
Practicum 1: Turismo cultural	6
Practicum 2: Turismo cultural	12
Practicum 3: Turismo cultural	6
Relaciones públicas en la industria de la hospitalidad	6
Repostería básica	6

Taller de periodismo en la industria de la hospitalidad	6
Técnicas culinarias I	6
Técnicas de conducción de grupos turísticos	6
Tendencias de la industria de la hospitalidad	6
Turismo gastronómico	6
Turismo sustentable	6
SUMA TOTAL DE CRÉDITOS DEL BLOQUE	270

Requisitos Académicos:

Requisitos académicos que deberás cubrir en tu plan de estudios:

- Acreditar el nivel de inglés que corresponda a tu licenciatura.
- Cursar y acreditar al menos una asignatura totalmente en inglés.
- Además deberás cursar dos asignaturas en modalidad semipresencial y una asignatura totalmente en línea.
Consulta con tu Tutor o tu Coordinador qué asignaturas ofrecerán en tu licenciatura bajo estas modalidades.
- Acreditar el Examen de Egreso de Licenciatura (EGEL). Solo para los programas para los que existe este examen.