

## Licenciatura en Gastronomía Modelo 2016

- **RVOE**
- **Perfil de ingreso**
- **Perfil de egreso**
- **Perfil del profesional Anáhuac (Perfil de egreso)**
- **Plan de Estudios**
- **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 Gastronomía Anáhuac es un profesionista ético que dirige negocios gastronómicos con una conciencia social y respeto a su entorno. Investiga productos, costumbres y culturas gastronómicas para comunicarlas y promoverlas a través del desarrollo de platillos. Aplica técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia, siempre respetando la calidad y las características de los productos alimenticios a fin de comunicar las ideas y tendencias gastronómicas. Es un emprendedor de negocios gastronómicos que busca ser un referente en su ámbito e innovar en el diseño y desarrollo de productos y procesos culinarios. Gestiona y optimiza los procesos administrativos de establecimientos de alimentos y bebidas. Es un líder que en colaboración con equipos de trabajo interdisciplinarios ofrece un servicio de calidad.

### **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 los conocimientos para ejecutar técnicas culinarias y métodos administrativos que contribuyan a satisfacer las demandas alimenticias de la sociedad.
6. Investiga y documenta los ingredientes, costumbres, culturas y técnicas culinarias nacionales e internacionales para la conservación, difusión y promoción de la gastronomía.
7. Optimiza los recursos y procesos alimenticios, administrativos y humanos para el logro de productos gastronómicos socialmente responsables.
8. Colabora en equipos de trabajo interdisciplinarios en proyectos gastronómicos que busquen satisfacer las necesidades del consumidor e impulsar el desarrollo de los sectores productivos, social y de servicios.
9. Innova productos, platillos y conceptos gastronómicos para presentar nuevas perspectivas del área alimenticia al consumidor.
10. Emprende y dirige negocios gastronómicos que presenten un nuevo referente en su ámbito y que impulsen el desarrollo nacional e internacional.

### Plan de estudios

#### BLOQUE ANAHUAC

LISTA DE ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	CRÉDITOS
Ética	9
Humanismo clásico y contemporáneo	9
Liderazgo	6
Persona y sentido de vida	6
Persona y trascendencia	6
Ser universitario	6
<b>SUMA TOTAL DE CRÉDITOS DEL BLOQUE</b>	<b>42</b>

## BLOQUE PROFESIONAL

LISTA DE ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	CRÉDITOS
Bebidas	4
Capital humano para la industria de la hospitalidad	6
Catering	6
Cocina de vanguardia	6
Cocina intermedia I	6
Cocina intermedia II	6
Cocina mexicana	6
Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad	6
Consultoría para la industria de la hospitalidad	6
Control presupuestal	6
Costos de alimentos y bebidas	6
Cultura gastronómica de México	6
Emprendimiento e innovación	6
Estadística descriptiva	6
Evaluación sensorial	4
Fisicoquímica para la gastronomía	6
Fundamentos de cata de vinos	4

Fundamentos de contabilidad	6
Insumos de origen animal	4
Insumos de origen vegetal	4
Introducción a la empresa	6
Introducción a la Industria de la hospitalidad	6
Legislación para empresas turísticas	6
Manejo higiénico de los alimentos	6
Métodos de investigación en ciencias sociales	6
Nutrición	6
Operación de empresas de alimentos y bebidas	6
Pastelería I	6
Pastelería II	6
Practicum de gastronomía I	18
Practicum de gastronomía II	18
Practicum de gastronomía III: Diseño y evaluación de productos gastronómicos	6
Productos lácteos	4
Protocolo y etiqueta	6
Responsabilidad social y sustentabilidad	6
Química de los alimentos	6
Taller de estilismo culinario	3
Taller de maridaje	3

Taller de servicio	3
Técnicas y aplicaciones culinarias I	6
Técnicas y aplicaciones culinarias II	6
<b>SUMA TOTAL DE CRÉDITOS DEL BLOQUE</b>	<b>261</b>

### **BLOQUE ELECTIVO**

El Bloque Electivo se divide en dos:

- 1) **Bloque Electivo Profesional y**
- 2) **Bloque Electivo de Estudios Generales.**

El Bloque Electivo le da flexibilidad a tu plan de estudios y te permite imprimir un sello personal a tu trayectoria académica. Puedes seleccionar las asignaturas de acuerdo a tus intereses. Revisa en tu Plan de Estudios cuántos créditos conforman este bloque.

A continuación, se explica con mayor detalle.

#### **Bloque Electivo Profesional**

Este bloque se conforma por 24 créditos\* en la mayoría de las licenciaturas, que puedes elegir de:

- El listado de asignaturas profesionales electivas propias de la carrera que estudias.
- Las asignaturas profesionales (obligatorias o electivas) de otras carreras afines a la que cursas.
- Las asignaturas electivas previamente concentradas por las Escuelas o Facultades en torno a un tema o área profesional, lo que te otorgará un.

**Consulta el catálogo de asignaturas electivas profesionales que se ofrecerán cada semestre en tu Escuela o Facultad.**

\*En algunas carreras está conformado por 36, 42 ó 72 créditos, revisa tu plan de estudios.

#### **Bloque Electivo de Estudios Generales**

El Bloque de Estudios Generales se conforma de asignaturas, talleres y actividades que complementan tu formación integral y que pueden ser cursadas por los alumnos de todas las carreras.

A su vez, está compuesto por dos partes:

- a) 12 créditos de **asignaturas** electivas libres (de la oferta institucional). Estas asignaturas favorecen tu formación interdisciplinaria y la adquisición de conocimientos, desarrollo de habilidades y actitudes en tus áreas de interés.
- b) 9 créditos de **talleres y/o actividades** de estudios generales de carácter formativo y de las áreas deportivas, artísticas, culturales, sociales, apostólicas y/o espiritual.

**La oferta de este bloque es variable en cada semestre y la puedes consultar en la página web de la Universidad o con tu Coordinador.**

### **Requisitos académicos**

Deberás cubrir los siguientes requisitos académicos durante tu carrera:

- Acreditar el nivel de inglés que corresponda a tu Licenciatura.
- Una vez que hayas acreditado el sexto nivel de inglés, deberás cursar dos asignaturas en inglés\* del Bloque Profesional Obligatorio.
- Algunas carreras tienen como requisito la acreditación de un tercer idioma. Consulta con tu coordinador este requisito.
- Cursar y acreditar dos asignaturas totalmente en línea\* del Bloque Profesional Obligatorio.
- Acreditar el Examen de Egreso de Licenciatura (EGEL). (Solo para los programas para los que existe este examen).

\*Consulta con tu Tutor o con tu Coordinador qué asignaturas ofrecerán en tu licenciatura bajo estas modalidades.