

Reconocidos dentro del



Facultad de
Turismo y
Gastronomía

Administración Turística

Comienza a vivir
la experiencia Anáhuac
y forma parte de
esta gran comunidad



Para mayor información, visita mexico.anahuac.mx/licenciaturas
o contáctanos en: preuniversitarios@anahuac.mx / +52 (55) 53288012

CAMPUS NORTE

+52 (55) 56270210 ext. 8214 o 8635
Av. Universidad Anáhuac 46, Col. Lomas Anáhuac,
Huixquilucan, Estado de México, CP 52786

CAMPUS SUR

+52 (55) 56288800 ext. 227 o 801
Av. de las Torres 131, Col. Olivar de los Padres,
Álvaro Obregón, CDMX, CP 01780

 Vida Anáhuac
Preuniversitario

 @vidanahuac

ANÁHUAC



Emprende tu camino
y da el primer paso
a tu futuro como líder
de acción positiva.



Grandes líderes y mejores personas

Con más de 55 años de experiencia, la Universidad Anáhuac te ofrece una formación integral con una visión internacional, emprendedora e innovadora para ser un líder que transformará a la sociedad de manera positiva.

Calidad académica acreditada

Somos parte del 3 % de las instituciones privadas que cuenta con la acreditación "Lisa y Llana", por cumplir con el máximo nivel de calidad reconocido por la Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior (FIMPES), y por la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES).

Somos una Universidad Bicampus

La Anáhuac México te ofrece la posibilidad de cursar materias y utilizar las instalaciones de sus dos campus en la Ciudad de México, ubicados estratégicamente en zonas de desarrollo empresarial y residencial.

- Contamos con transporte intercampus gratuito.
- Sumamos 38 hectáreas entre ambos campus con laboratorios e instalaciones de vanguardia.

Facultad de Turismo y Gastronomía

Si me preguntaras por qué deberías estudiar una carrera profesional vinculada con el turismo y la gastronomía, te respondería diciéndote ¡pues porque el turismo es lo de hoy... y lo de mañana!

En efecto, el turismo y la Gastronomía son de las actividades económicas más importantes del mundo, y las buenas noticias son que en los próximos años la gastronomía, seguirá creciendo.

Estudiar una de las licenciaturas de la industria de la hospitalidad en la Universidad Anáhuac es, sin duda, un pasaporte a una de las actividades más fascinantes y retadoras del siglo XXI.

Ventajas competitivas

Prácticas profesionales

Los planes de estudio consideran la realización de dos semestres de prácticas con valor curricular; para ello, la facultad cuenta con una amplia red de convenios que permiten que estas prácticas se realicen en destinos turísticos de México y el extranjero.

Convenios

Contamos con importantes convenios para que puedas realizar tus prácticas profesionales de acuerdo con tu plan de estudios en una amplia red de oportunidades como hoteles, establecimientos de alimentos y bebidas, restaurantes con estrella Michelin, parques temáticos, líneas aéreas, asociaciones empresariales, editoriales, museos, empresas banqueteras, etcétera.

En los últimos semestres nuestros alumnos han realizado sus prácticas en **destinos internacionales** como: Montreal, Miami, Aspen, Dallas, Chicago, Orlando, Nueva York, Punta Cana, Buenos Aires, Hong Kong, Ibiza, Barcelona; Madrid, San Sebastián, París, Londres, Roma, Melbourne, Phuket, Seúl, Dubái, Vietnam, Tailandia y Shanghai.

En el caso de **localidades nacionales**, han desarrollado esta actividad en la Ciudad de México, Cancún, Ensenada, Los Cabos, Mérida, Oaxaca, Riviera Maya, San Miguel de Allende, Punta Mita y muchos otros importantes destinos turísticos del país.

Le Cordon Bleu

La alianza con *Le Cordon Bleu*, uno de los más afamados centros de enseñanza de artes culinarias y hospitalidad, además de fortalecer técnicamente los trabajos de la facultad, permite que al término de tus estudios obtengas el **Bachelor of Business Management** que otorga esta institución francesa de acuerdo a tu programa de estudio.

Liderazgo en el sector

La Facultad es reconocida por su liderazgo en su Coordinación de Investigación, como una voz autorizada en el debate académico y en los medios de comunicación. Ejemplo de ello, son sus foros de análisis, los artículos y libros realizados por sus investigadores quienes son parte del Sistema Nacional de Investigadores, cuenta con el Centro de Investigación y Competitividad Turística y con Cátedras de Investigación como la del Consejo Nacional Empresarial Turístico.

Instalaciones

Contamos con una sólida infraestructura distribuida en ambos campus que incluye:

- Un Viñedo en el Estado de Querétaro
- Ocho cocinas (con equipo y espacios especializados para repostería y panadería)
- Laboratorios de hospedaje y de servicio de alimentos y bebidas
- Laboratorios de cata y de mixología
- Laboratorio de cocina de vanguardia
- Simuladores de Vanguardia para negocios turísticos, hoteleros y restauranteros utilizados en el mundo
- Programas de georreferenciación; paquetes estadísticos y acceso a bases de datos académicas (OMT, Sciens direct, scopus, JCR).

Acreditaciones y certificaciones

Todas nuestras licenciaturas cuentan con la acreditación nacional y la certificación internacional de calidad de la Organización Mundial de Turismo (tedQual).



Licenciatura en

Administración Turística



Define Dirige Emprende

Perfil de egreso

Como Licenciado en Administración Turística sabrás:

- Dirigir, administrar y definir modelos de gestión de empresas del sector turismo y la industria de la hospitalidad, perfilando y evaluando mecanismos de transformación digital que incidan en la mejora de procesos, servicios y gestión de las organizaciones del sector.
- Identificar y analizar escenarios y oportunidades para el desarrollo de productos turísticos innovadores en función de las tendencias mundiales del mercado.
- Diseñar estrategias de promoción, posicionamiento y comercialización de productos y experiencias turísticas.
- Visualizar al destino turístico como una unidad con capacidades propias donde destacan las condiciones que detonan el desarrollo de la industria turística y de la comunidad local.

¿Por qué estudiar Administración Turística en la Universidad Anáhuac?

- Estudiarás con profesores que cuentan con amplia experiencia profesional y se mantienen activos en el sector turismo y la industria de la hospitalidad.
- Estudiarás con una alianza estratégica con *Le Cordon Bleu* que te permitirá obtener el Diploma de *Bachelor Degree of Business Tourism Management* con valor internacional.
- Contarás con un año de experiencia profesional como resultado de haber cursado prácticas profesionales de tiempo completo durante tus estudios.
- Tendrás acercamiento a los líderes nacionales e internacionales del sector turístico y la industria de la hospitalidad a través de conferencias, seminarios y encuentros.
- La vinculación de la Universidad con el sector turístico te garantiza las mejores experiencias de aprendizaje a lo largo de tu carrera.
- Podrás consultar temas actualizados en la biblioteca virtual de la Organización Mundial del Turismo (OMT).

¿Qué podrás hacer como Licenciado en Administración Turística?

- Administrar y dirigir empresas turísticas y de la hospitalidad con una visión estratégica a nivel local y global.
- Desarrollar productos y experiencias turísticas acordes a las nuevas tendencias de la demanda turística.
- Definir conceptos y estructuras organizativas para la realización de diversos tipos de eventos empresariales y sociales.
- Diseñar estrategias y programas orientados a propiciar un desarrollo sostenible en empresas y destinos turísticos.
- Investigar y evaluar el fenómeno turístico considerando el entorno y el mercado para identificar escenarios potenciales de negocio e

inversión.

- Crear programas de mercadotecnia y promoción para dar a conocer empresas y destinos turísticos, desde la óptica tradicional o digital.
- Proponer políticas públicas que contribuyan a que el turismo se convierta en una actividad para el desarrollo sustentable en las localidades turísticas.

¿En dónde podrás trabajar?

- Empresas y corporativos del sector turismo.
- Agencias y operadoras de viajes.
- Transportación aérea, terrestre y marítima de pasajeros.
- Empresas de hospedaje y alojamiento.
- Parques temáticos, spas y otras empresas de recreación y animación.
- Organización de eventos: banquetes, bodas, congresos, convenciones y/o ferias.
- Restaurantes y empresas de alimentos y bebidas.
- Plataformas digitales orientadas a los viajes y la hospitalidad.
- Sector público a nivel municipal, estatal o federal enfocado al turismo.
- Agencias de publicidad o relaciones públicas con clientes del sector turístico.

Modelo 2025



Plan de referencia

Programa acreditado internacionalmente por



Este plan de referencia muestra un orden sugerido de cómo puedes cursar tus materias; mismas que podrán variar dependiendo el Campus en el que estudies y te permitirá hacer los ajustes que consideres convenientes al planear tus estudios.

01	02	03	04	05	06	07	08
Introducción a la industria de la hospitalidad 6c	Técnicas y aplicaciones culinarias I 6c	Dirección y organización de eventos 4.5c	Prácticum de administración turística I 12c	Gestión de talento en la industria de la hospitalidad 6c	Gestión de calidad en la hospitalidad 6c	Prácticum de administración turística II 12c	Desarrollo de productos y experiencias turísticas 6c
Operación de empresas de alojamiento 4.5c	Fundamentos de cata de vinos y consumo responsable 4.5c	Operación de empresas de alimentos y bebidas 6c	Tendencias en la industria de la hospitalidad 6c	Taller de sistemas avanzados de tecnología para la gestión turística 3c	Gestión de destinos 6c	Asignatura Electiva Anáhuac 6c	Revenue management 4.5c
Introducción a la empresa 6c	Taller de sistemas de información tecnológica para la hotelería 3c	Transportación turística 4.5c	Tecnologías de la información para la dirección 6c	Análisis de estados financieros para la dirección 6c	Economía para la dirección 6c	Responsabilidad social y sustentabilidad 6c	Proyecto integrador para la industria de la hospitalidad 4.5c
Contabilidad financiera para la dirección 6c	Geografía y patrimonio turístico 6c	Estadística para la dirección 6c	Asignatura Electiva Anáhuac 6c	Sostenibilidad y turismo 6c	Formación universitaria A 3c	Asignatura Electiva Interdisciplinaria 6c	Estrategias de atención centradas en el consumidor 6c
Métodos de investigación para las ciencias sociales 6c	Contabilidad gerencial para la dirección 9c	Liderazgo y desarrollo personal 6c		Electiva profesional 6c MINOR	Electiva profesional 6c MINOR		Electiva profesional 6c MINOR
Regional 6c	Matemáticas para la dirección 6c	Ética 9c		Electiva profesional 6c MINOR	Regional 6c		Evaluación de proyectos de inversión para la dirección 6c
Ser universitario 6c	Antropología fundamental 6c	Taller o actividad electiva 3c		Derecho y empresa 6c	Persona y trascendencia 6c		Formación universitaria B 3c
	Taller o actividad electiva 3c	Asignatura Electiva Interdisciplinaria 6c		Humanismo clásico y contemporáneo 6c	Emprendimiento e innovación 6c		Liderazgo y equipos de alto desempeño 3c
				Habilidades para el emprendimiento 3c	Taller o actividad electiva 3c		Asignatura Electiva Interdisciplinaria 6c
40.5c	43.5c	45c	30c	48c	48c	30c	45c

■ Bloque Profesional = 234 créditos
 ■ Bloque Anáhuac = 54 créditos
 ■ Bloque Interdisciplinario = 42 créditos
 Créditos totales 330

Regionales: Mercadotecnia turística I y Mercadotecnia turística II.

Estudios con Reconocimiento de Validez Oficial de la Secretaría de Educación Pública por Decreto Presidencial publicado en el D.O.F. el 26 de noviembre de 1982.

Vida universitaria

Deportes

Top 2 de universidades privadas y 1er lugar en el Valle de México. Tenemos más de 20 disciplinas y asignaturas para desarrollar tus habilidades en instalaciones deportivas de primer nivel.

Artes

La Escuela de Artes presenta anualmente más de 500 producciones artísticas derivadas de sus 540 cursos, talleres y asignaturas.

Relaciones estudiantiles

Conformado por la Federación de Sociedades de Alumnos, encargada de impulsar, innovar y crear proyectos que fortalezcan la vida universitaria.

Compromiso social

Contamos con uno de los voluntariados más grandes a nivel nacional con más de 100 programas y proyectos sociales, buscando transformar el futuro de México y de la sociedad.

Pastoral

Nuestra identidad católica promueve la búsqueda de la verdad y la vivencia de la fe de manera libre a través de programas de apostolado.

Internacionalización

Parte fundamental de tu formación girará en torno a vivencias académicas internacionales como:

- Intercambios académicos
- Viajes culturales
- Cursos de verano en el extranjero
- Materias en otros idiomas
- Prácticas profesionales
- Estancias de investigación en el extranjero
- Doble titulación internacional
- Concursos internacionales
- Cursos de idiomas
- Conferencias y encuentros



+250

convenios con universidades en todo el mundo.

Empleabilidad

1,500

vacantes de trabajo al mes en la plataforma Desarrollo Laboral Anáhuac.

+7,000

empresas nacionales e internacionales en la Bolsa de Trabajo Anáhuac.

70 %

de empleabilidad de nuestros alumnos recién egresados.

Top 10

América Latina y 2do lugar Nacional reconocidos por el *QS Graduate Employability Ranking*.

Egresados

+55,000

egresados.

23 %

de los presidentes de compañías de la BMV son egresados Anáhuac, siendo la Universidad con más participación en estos puestos.



+11 %

de los 300 líderes más influyentes de México son egresados de la Anáhuac.

Programas de Liderazgo

Pertenece a uno de los 9 diplomados con valor curricular que te formarán como un líder en perfiles específicos a través de la vivencia de materias exclusivas, seminarios internacionales, organización de eventos y congresos, así como encuentros con directivos y personalidades del mundo profesional.

- **ACCIÓN:** Programa de Liderazgo en Deporte
- **ALPHA:** Programa de Liderazgo en Ciencias de la Salud
- **CIMA:** Programa de Liderazgo Estudiantil
- **CREA:** Programa de Liderazgo en Comunicación
- **CULMEN:** Programa de Liderazgo en Arte y Cultura
- **GENERA:** Programa de Liderazgo Empresarial
- **IMPULSA:** Programa de Liderazgo en Compromiso Social
- **SINERGIA:** Programa de Liderazgo en Administración Pública
- **VÉRTICE:** Programa de Excelencia Anáhuac