Facultad de
Turismo y
Gastronomía

Dirección de Restaurantes

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 Shanghái.

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 de los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES) y la certificación internacional de calidad de la Organización Mundial de Turismo (tedQual).

Licenciatura en

Dirección de Restaurantes

Gestiona
Coordina
Crea

Perfil de egreso

Como Licenciado en Dirección de Restaurantes sabrás:

- Gestionar negocios de alimentos y bebidas generando empleos, cuidando la salud y satisfacción del comensal.
- Ejecutar y conducir planes, programas y procedimientos de producción y administración de alimentos y bebidas que garanticen resultados de calidad y máxima satisfacción.
- Analizar y predecir las tendencias y conceptos restauranteros que respondan a las necesidades del estilo de vida actual.

¿Por qué estudiar Dirección de Restaurantes en la Universidad Anáhuac?

- Contarás con un programa de estudios integral que impulsa la creatividad otorgando versatilidad al egresado con contenidos teóricos y prácticos que te acerca a la industria laboral.
- Aprenderás de profesores líderes en la industria, profesionales y expertos en las empresas turísticas y de alimentos y bebidas.
- Tendrás dos periodos de prácticas profesionales que enriquecerán tu experiencia laboral.
- Tomarás clases en las instalaciones de cocina, el laboratorio de servicio, salón de cata, de mixología y el viñedo Anáhuac en Querétaro.
- Obtendrás hasta cuatro diplomas de reconocimiento de Le Cordon Bleu.

¿Qué podrás hacer como Licenciado en Dirección de Restaurantes?

- Solucionar y mejorar de forma sana, higiénica, ética y justa los procedimientos de operación y administración de establecimientos de alimentos y bebidas.
- Dirigir las áreas operativas y administrativas dentro de la industria de alimentos y bebidas.
- Coordinar las relaciones públicas en la rama turística.
- Colaborar en medios digitales e impresos especializados en la industria de los alimentos y bebidas.
- Emprender y administrar tu propio restaurante o empresa banquetera.

¿En dónde podrás trabajar?

- Grupos restauranteros y hoteleros nacionales e internacionales en áreas operativas, control de calidad, marketing, ventas, relaciones públicas, compras, apertura de establecimientos y gestión de talento humano.
- Corporativos de empresas dedicadas a la hospitalidad.
- Empresas en el área de bebidas fermentadas y destiladas a nivel nacional e internacional.
- Organización de eventos.
- Grupos editoriales en revistas especializadas y medios digitales.

Modelo 2025

Plan de referencia Dirección de Restaurantes

Programa acreditado 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	Técnicas y aplicaciones culinarias II 6c	Prácticum en la industria de alimentos y bebidas I 12c	Gestión de talento en la industria de la hospitalidad 6c	Administración de conceptos restauranteros 6c	Prácticum en la industria de alimentos y bebidas II 12c	Evaluación de proyectos de inversión para la Dirección 6c
Introducción a la empresa 6c	Fundamentos de cata de vinos y consumo responsable 4.5c	Servicio de alimentos 6c	Tendencias en la industria de la hospitalidad 6c	Operación y servicio de banquetes 4.5c	Gestión de calidad en la hospitalidad 6c	Responsabilidad social y sustentabilidad 6c	Simulador de negocios para restaurantes 4.5c
Manejo higiénico de los alimentos 4.5c	Operación y manejo de áreas de cocina 6c	Mixología 6c	Tecnologías de la información para la dirección 6c	Nutrición 4.5c	Maridaje 3c	Asignatura Electiva interdisciplinaria 6c	Estrategias de atención centradas en el consumidor 6c
Contabilidad financiera para la dirección 6c	Cultura gastronómica de México 6c	Taller de servicio 3c		Derecho y empresa 6c	Mercadotecnia turística II (Regional) 6c		Proyecto integrador para la industria de la hospitalidad 4.5c
Métodos de investigación para las ciencias sociales 6c	Costos de alimentos y bebidas 4.5c	Estadística para la dirección 6c		Control presupuestal 4.5c	Formación universitaria A 3c		Formación universitaria B 3c
Mercadotecnia turística I (Regional) 6c	Matemáticas para la dirección 6c	Taller de sistemas de info. tecnológica para los restaurantes 3c		Electiva profesional 6c MINOR	Electiva profesional 6c MINOR		Electiva profesional 6c MINOR
Ser universitario 6c	Antropología fundamental 6c	Liderazgo y desarrollo personal 6c		Análisis de estados financieros para la dirección 6c	Asignatura Electiva Anáhuac 6c		Electiva profesional 6c MINOR
Asignatura Electiva interdisciplinaria 6c	Asignatura Electiva interdisciplinaria 6c	Ética 9c		Humanismo clásico y contemporáneo 6c	Persona y trascendencia 6c		Liderazgo y equipos de alto desempeño 3c
	Taller o actividad electiva 3c	Taller o actividad electiva 3c		Habilidades para el emprendimiento 3c	Emprendimiento e innovación 6c		Asignatura Electiva Anáhuac 6c
							Taller o actividad electiva 3c
46.5c	48c	48c	24c	46.5c	48c	24c	48c

Bloque Profesional = 237 créditos Bloque Anáhuac = 54 créditos Bloque Interdisciplinario = 42 créditos **Créditos totales 333**

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

Reconocidos dentro del
QS WORLD UNIVERSITY RANKINGS

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

UNIVERSIDAD ANÁHUAC
VINCE IN BONO MALUM

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 los Tanques 865, Col. Torres de Potrero,
Álvaro Obregón, Ciudad de México, CP 01840

Vida Anáhuac
Preuniversitario

@vidanahuac