



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS CINCO ASIGNATURAS TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS CINCO EN IDIOMA INGLÉS.**  
TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE BLOQUE ANÁHUAC 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 DIRECCIÓN DE RESTAURANTES PLAN 2025										
ÁREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos	
BLOQUE PROFESIONAL	Clave: TUR1401 <b>Introducción a la industria de la hospitalidad</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 3	Clave: GAS1402 <b>Técnicas y aplicaciones culinarias I</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: GAS2401 <b>Técnicas y aplicaciones culinarias II</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS1402 (Técnicas y aplicaciones culinarias I) Concurrente: Ninguno Competencia: 3, 5	Clave: INT2405 <b>Practicum en la industria de alimentos y bebidas I</b> <b>En línea</b> Créditos: 12 Horas: 6 Pre-requisito: GAS1402 / TUR1405 / TUR2402 / TUR2403 / TUR2405 Concurrente: Ninguno Competencia: 3, 4, 5	Clave: TUR3401 <b>Gestión de talento en la industria de la hospitalidad</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2, 4, 5	Clave: TUR3403 <b>Administración de conceptos restauranteros</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3, 4	Clave: INT4432 <b>Practicum en la industria de alimentos y bebidas II</b> <b>En línea</b> Créditos: 12 Horas: 6 Pre-requisito: INT2405 / TUR3403 / GAS3406 / TUR3401 Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 2, 4, 5	Clave: ADM4417 <b>Simulador de negocios para restaurantes</b> <b>Inglés</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4, 5		
	Clave: GAS1401 <b>Manejo higiénico de los alimentos</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: GAS1404 <b>Fundamentos de cata de vinos y consumo responsable</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: TUR2405 <b>Mixología</b> Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3, 5	Clave: TUR2411 <b>Tendencias en la industria de la hospitalidad</b> <b>En línea</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2, 3	Clave: NUT2406 <b>Nutrición</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3, 4	Clave: GAS3406 <b>Maridaje</b> Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3, 5		Clave: MER4404 <b>Estrategias de atención centradas en el consumidor</b> <b>Inglés</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3, 5		
	Clave: CON1403 <b>Contabilidad financiera para la dirección</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: CON1405 <b>Costos de alimentos y bebidas</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: CON1403 (Contabilidad financiera para la dirección) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: TUR2402 <b>Servicio de alimentos</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: CMP2401 <b>Tecnologías de la información para la dirección</b> <b>En línea</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3, 4	Clave: DER2401 <b>Derecho y empresa</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: MER3408 <b>Mercadotecnia turística II</b> <b>Regional</b> <b>Inglés</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MER1405 (Mercadotecnia turística I) Concurrente: Ninguno Competencia: 3		Clave: FIN4401 <b>Evaluación de proyectos de inversión para la dirección</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: FIN3401 (Análisis de estados financieros para la dirección) Concurrente: Ninguno Competencia: 4		
	Clave: INV1412 <b>Métodos de investigación para las ciencias sociales</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: MAT1406 <b>Matemáticas para la dirección</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: TUR2403 <b>Taller de servicio</b> Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3		Clave: TUR4406 <b>Operación y servicio de banquetes</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: CON1403 (Contabilidad financiera para la dirección) Concurrente: Ninguno Competencia: 3, 4	Clave: CUL1411 <b>Formación universitaria A</b> Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1		Clave: CUL1412 <b>Formación universitaria B</b> <b>Inglés</b> Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1		237
	Clave: ADM1401 <b>Introducción a la empresa</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: TUR1405 <b>Operación y manejo de áreas de cocina</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: MAT2405 <b>Estadística para la dirección</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3		Clave: CON3401 <b>Control presupuestal</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: CON1405 (Costos de alimentos y bebidas) Concurrente: Ninguno Competencia: 3, 4	Clave: CON3402 <b>Diploma profesional universitario (MINOR)</b> <b>Electiva profesional</b> Créditos: 6 Horas: 3	Clave: TUR3402 <b>Gestión de calidad en la hospitalidad</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: INT4435 <b>Proyecto integrador para la industria de la hospitalidad</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 3, 4, 5		
	Clave: MER1405 <b>Mercadotecnia turística I</b> <b>Regional</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: GAS1403 <b>Cultura gastronómica de México</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: CMP2402 <b>Taller de sistemas de información tecnológica para los restaurantes</b> Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3, 4, 5		Clave: FIN3401 <b>Análisis de estados financieros para la dirección</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON1403 (Contabilidad financiera para la dirección) Concurrente: Ninguno Competencia: 4			Diploma profesional universitario (MINOR) <b>Electiva profesional</b> Créditos: 6 Horas: 3		
	BLOQUE ANÁHUAC	Clave: HUM1401 <b>Ser universitario</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3	Clave: HUM1402 <b>Antropología fundamental</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1401 (Ser universitario) Competencia: 1	Clave: LDR1401 <b>Liderazgo y desarrollo personal</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1		Clave: HUM1405 <b>Humanismo clásico y contemporáneo</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1404 (Ética) Competencia: 3	Clave: HUM1403 <b>Persona y trascendencia</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1402 (Antropología fundamental) Competencia: 1		Clave: LDR2401 <b>Liderazgo y equipos de alto desempeño</b> Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: LDR1401 (Liderazgo y desarrollo personal) Competencia: 5	
			Clave: HUM1404 <b>Ética</b> Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: HUM1402 (Antropología fundamental) Competencia: 4			Clave: HUM1404 <b>Asignatura Electiva Anáhuac</b> Créditos: 6 Horas: 3		Clave: LDR1401 <b>Asignatura Electiva Anáhuac</b> Créditos: 6 Horas: 3		
BLOQUE INTERDISCIPLINARIO	Clave: EMP1401 <b>Asignatura Electiva Interdisciplinaria</b> Créditos: 6 Horas: 3	Clave: EMP1402 <b>Asignatura Electiva Interdisciplinaria</b> Créditos: 6 Horas: 3	Clave: SOC3401 <b>Taller o actividad electiva</b> Créditos: 3 Horas: 1.5		Clave: EMP1401 <b>Habilidades para el emprendimiento</b> Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: LDR1401 (Liderazgo y desarrollo personal) Competencia: 2	Clave: EMP1402 <b>Emprendimiento e Innovación</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: EMP1401 (Habilidades para el emprendimiento) Competencia: 5	Clave: SOC3401 <b>Responsabilidad social y sustentabilidad.</b> <b>En línea</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1404 (Ética) Competencia: 3	Clave: SOC3401 <b>Taller o actividad electiva</b> Créditos: 3 Horas: 1.5		42
		Clave: EMP1402 <b>Taller o actividad electiva</b> Créditos: 3 Horas: 1.5					Clave: EMP1402 <b>Asignatura Electiva Interdisciplinaria</b> Créditos: 6 Horas: 3			
	Créditos: 46.5	48	48	24	46.5	48	24	48	333	
	Materias: 8	9	9	3	9	9	3	10	60	
Créditos totales Bloque Profesional, Bloque Anáhuac, Bloque Interdisciplinario.									333	

\*Consulta la oferta de materias en inglés con tu Coordinador Académico

**Competencias profesionales**

- Reflexiona críticamente sobre el sentido trascendente de la existencia, a partir de una formación universitaria en Dirección de Restaurantes inspirada en el humanismo cristiano para tomar decisiones con apego a la verdad y al bien, que lo guíen en el desarrollo integral de su
- Se comunica con eficacia, libertad y responsabilidad a través del uso correcto de la lengua materna y extranjera, así como, de los medios de comunicación digital, con el fin de expresar en forma pertinente sus ideas y proyectos orientados a ofrecer, promover y optimizar
- Investiga y evalúa, con perspectiva crítica, interdisciplinaria e intercultural, los fenómenos y tendencias del ámbito restaurantero para lograr una mejor comprensión de los retos y necesidades específicas de alimentos, bebidas y hospitalidad en mercados nacionales, internacionales
- Previene y/o soluciona problemas en restaurantes, empresas y/u organizaciones de servicios de alimentos, bebidas y de hospitalidad, nacionales o internacionales, utilizando sus conocimientos, habilidades, técnicas, valores y actitudes profesionales en la operación, producción,
- Emprende proyectos, estrategias, campañas y/o programas de experiencias y servicios de alimentos y bebidas innovadores, competitivos y con vanguardia tecnológica, ejerciendo un liderazgo con responsabilidad social, para contribuir al desarrollo integral de las personas y al

**Áreas de conocimiento**

Contable / Finanzas
Gestión y operación restaurantera
Turismo
Servicio de alimentos y bebidas
Administrativo y Legal
Mercadotecnia
Cuantitativo
Practicum

**Atributos**

Regional
En línea
En inglés