



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 GASTRONOMÍA 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> Regional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: GAS1402 <b>Técnicas y aplicaciones culinarias I</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: GAS2401 <b>Técnicas y aplicaciones culinarias II</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS1402 (Técnicas y aplicaciones culinarias I) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: INT2404 <b>Practicum de gastronomía I</b> En línea Créditos: 12 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2401 (Técnicas y aplicaciones culinarias II) Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 4, 5	Clave: GAS3401 <b>Cocina intermedia I</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2401 (Técnicas y aplicaciones culinarias II) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: GAS3402 <b>Cocina intermedia II</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS3401 (Cocina intermedia I) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: INT4430 <b>Practicum de gastronomía II</b> En línea Créditos: 12 Horas: 6 Pre-requisito: INT2404 (Practicum de gastronomía I) Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 4, 5	Clave: INT4431 <b>Proyecto Integrador: Diseño y evaluación de productos gastronómicos</b> Inglés Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 5		246	
	Clave: GAS1401 <b>Manejo higiénico de los alimentos</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 3	Clave: GAS1406 <b>Pastelería I</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: GAS2402 <b>Pastelería II</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS1406 (Pastelería I) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: TUR2401 <b>Operación de empresas de alimentos y bebidas</b> En línea Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3, 4	Clave: GAS3409 <b>Cocina mexicana</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2401 (Técnicas y aplicaciones culinarias II) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: MER3408 <b>Mercadotecnia turística II</b> Regional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MER1405 (Mercadotecnia turística I) Concurrente: Ninguno Competencia: 2, 4, 5	Clave: DER2401 <b>Derecho y Empresa</b> Inglés Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1	Clave: GAS4403 <b>Protocolo y etiqueta</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2			
	Clave: MER1405 <b>Mercadotecnia turística I</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2	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: NUT2406 <b>Nutrición</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 3		Clave: GAS3407 <b>Taller de productos lácteos</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: GAS3405 <b>Evaluación sensorial</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3		Clave: GAS4402 <b>Investigación aplicada a cocina de vanguardia</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: GAS3402 (Cocina intermedia II) Concurrente: Ninguno Competencia: 4			
	Clave: CON1403 <b>Contabilidad financiera para la dirección</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 4	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: 1, 4	Clave: TUR2403 <b>Taller de servicio</b> Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2		Clave: CON3401 <b>Control presupuestal</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: CON1405 (Costos de alimentos y bebidas) Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 2, 4	Clave: TUR3401 <b>Gestión de talento en la industria de la hospitalidad</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 2		Clave: GAS4404 <b>Catering</b> Inglés Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: GAS3402 (Cocina intermedia II) Concurrente: Ninguno Competencia: 4			
	Clave: ADM1401 <b>Introducción a la empresa</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1	Clave: GAS1405 <b>Fisicoquímica para la gastronomía</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: QUI2405 <b>Química de los alimentos</b> Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: GAS1405 (Fisicoquímica para la gastronomía) Concurrente: Ninguno Competencia: 3		Clave: GAS3403 <b>Bebidas</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: CUL1411 <b>Formación universitaria A</b> Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1		Clave: GAS4401 <b>Diploma profesional universitario (MINOR)</b> Electiva profesional Inglés Créditos: 6 Horas: 3			
	Clave: INV1412 <b>Métodos de investigación para las ciencias sociales</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1	Clave: GAS1403 <b>Cultura gastronómica de México</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2	Clave: MAT2405 <b>Estadística para la dirección</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4		Clave: DIP1401 <b>Diploma profesional universitario (MINOR)</b> Electiva profesional Créditos: 6 Horas: 3	Clave: DIP1402 <b>Diploma profesional universitario (MINOR)</b> Electiva profesional Créditos: 6 Horas: 3		Clave: GAS4402 <b>Diploma profesional universitario (MINOR)</b> Electiva profesional Créditos: 6 Horas: 3			
		Clave: GAS1407 <b>Taller de insumos de origen vegetal</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: GAS2403 <b>Taller de insumos de origen animal</b> Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3			Clave: GAS3404 <b>Cultura gastronómica internacional</b> Inglés Créditos: 3 Horas: 6 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2, 4, 5		Clave: CUL1412 <b>Formación universitaria B</b> Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1			
	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		54
				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: HUM1404 <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>Taller o actividad electiva</b> Créditos: 3 Horas: 1.5		Clave: EMP1401 <b>Asignatura Electiva Interdisciplinaria</b> Créditos: 6 Horas: 3	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> En línea Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1404 (Ética) Competencia: 3	Clave: EMP1402 <b>Asignatura Electiva Interdisciplinaria</b> Créditos: 6 Horas: 3		42
		Clave: EMP1402 <b>Taller o actividad electiva</b> Créditos: 3 Horas: 1.5			Clave: EMP1402 <b>Taller o actividad electiva</b> Créditos: 3 Horas: 1.5						
Créditos	46.5	48	49.5	24	49.5	49.5	24	51	342		
Materias	8	10	9	3	10	9	3	10	62		
Créditos totales Bloque Profesional, Bloque Anáhuac, Bloque Interdisciplinario.									342		

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

**Competencias profesionales**

1. Reflexiona críticamente sobre el sentido trascendente de la existencia, a partir de una formación universitaria en Gastronomía, 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 persona y
2. 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, para transmitir la riqueza antropológica, social y cultural de la gastronomía.
3. Investiga y evalúa, con perspectiva crítica, interdisciplinaria e intercultural, los fenómenos del ámbito de la gastronomía y del contexto social, para poder generar propuestas y/o soluciones culinarias viables en beneficio de las personas y de la sociedad.
4. Previene y/o soluciona problemas, utilizando sus conocimientos profesionales, técnicas culinarias y métodos administrativos, para contribuir éticamente al bienestar de las personas y al desarrollo económico-social de su entorno en un mundo globalizado.
5. Diseña, gestiona y/o emprende proyectos profesionales y competitivos en el ámbito de la gastronomía, ejerciendo un liderazgo con responsabilidad social, innovación, y vanguardia tecnológica, para contribuir al desarrollo integral de las personas y al bien común.

**Áreas de conocimiento**

- Área A - Gastronomía y Artes culinarias
- Área B - Ciencia, Tecnología y Servicio
- Área C - Económico y contable
- Área D - Administrativo, marketing y legal
- Área E - Practicum

**Atributos**

- Regional
- En línea
- En inglés