

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 20-25											
ÁREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos		
BLOQUE PROFESIONAL	Clave: TUR1401 Introducción a la industria de la hospitalidad Regional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: GAS1402 Técnicas y aplicaciones culinarias I Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: GAS2401 Técnicas y aplicaciones culinarias II Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS1402 (Técnicas y aplicaciones culinarias I) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: INT2404 Practicum de gastronomía I En línea Créditos: 12 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2401 (Técnicas y aplicaciones culinarias II) Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 4, 5	Clave: GAS3401 Cocina intermedia I Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2401 (Técnicas y aplicaciones culinarias II) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: GAS3402 Cocina intermedia II Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS3401 (Cocina intermedia I) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: INT4430 Practicum de gastronomía II En línea Créditos: 12 Horas: 6 Pre-requisito: INT2404 (Practicum de gastronomía I) Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 4, 5	Clave: INT4431 Proyecto Integrador: Diseño y evaluación de productos gastronómicos Inglés Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 5		246	
	Clave: GAS1401 Manejo higiénico de los alimentos Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 3	Clave: GAS1406 Pastelería I Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: GAS2402 Pastelería II Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS1406 (Pastelería I) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: TUR2401 Operación de empresas de alimentos y bebidas En línea Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3, 4	Clave: GAS3409 Cocina mexicana Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS2401 (Técnicas y aplicaciones culinarias II) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: MER3408 Mercadotecnia turística II Regional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MER1405 (Mercadotecnia turística I) Concurrente: Ninguno Competencia: 2, 4, 5	Clave: DER2401 Derecho y Empresa En línea Inglés Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1	Clave: GAS4403 Protocolo y etiqueta Inglés Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2			
	Clave: MER1405 Mercadotecnia turística I Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2	Clave: GAS1404 Fundamentos de cata de vinos y consumo responsable Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: NUT2406 Nutrición Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 3		Clave: GAS3407 Taller de productos lácteos Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: GAS3405 Evaluación sensorial Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3		Clave: GAS4402 Investigación aplicada a cocina de vanguardia Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: GAS3402 (Cocina intermedia II) Concurrente: Ninguno Competencia: 4			
	Clave: CON1403 Contabilidad financiera para la dirección Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 4	Clave: CON1405 Costos de alimentos y bebidas Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: CON1403 (Contabilidad financiera para la dirección) Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 4	Clave: TUR2403 Taller de servicio Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2		Clave: CON3401 Control presupuestal Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: CON1405 (Costos de alimentos y bebidas) Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 2, 4	Clave: TUR3401 Gestión de talento en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 2		Clave: GAS4404 Catering Inglés Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: GAS3402 (Cocina intermedia II) Concurrente: Ninguno Competencia: 4			
	Clave: ADM1401 Introducción a la empresa Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1	Clave: GAS1405 Fisicoquímica para la gastronomía Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: QUI2405 Química de los alimentos Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: GAS1405 (Fisicoquímica para la gastronomía) Concurrente: Ninguno Competencia: 3		Clave: GAS3403 Bebidas Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: CUL1411 Formación universitaria A Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1		Clave: ADM1401 Diploma profesional universitario (MINOR) Electiva profesional Inglés Créditos: 6 Horas: 3			
	Clave: INV1412 Métodos de investigación para las ciencias sociales Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1	Clave: GAS1403 Cultura gastronómica de México Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2	Clave: MAT2405 Estadística para la dirección Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4		Clave: ADM1401 Diploma profesional universitario (MINOR) Electiva profesional Créditos: 6 Horas: 3	Clave: CUL1411 Diploma profesional universitario (MINOR) Electiva profesional Créditos: 6 Horas: 3		Clave: ADM1401 Diploma profesional universitario (MINOR) Electiva profesional Créditos: 6 Horas: 3			
		Clave: GAS1407 Taller de insumos de origen vegetal Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: GAS2403 Taller de insumos de origen animal Créditos: 4.5 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3			Clave: GAS3404 Cultura gastronómica internacional Inglés Créditos: 3 Horas: 6 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2, 4, 5		Clave: CUL1412 Formación universitaria B Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1			
	BLOQUE ANÁHUAC	Clave: HUM1401 Ser universitario Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3	Clave: HUM1402 Antropología fundamental Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1401 (Ser universitario) Competencia: 1	Clave: LDR1401 Liderazgo y desarrollo personal ruta L-E Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1		Clave: HUM1405 Humanismo clásico y contemporáneo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1404 (Ética) Competencia: 3	Clave: HUM1403 Persona y trascendencia Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1402 (Antropología fundamental) Competencia: 1		Clave: LDR2401 Liderazgo y equipos de alto desempeño ruta L-E Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: LDR1401 (Liderazgo y desarrollo personal) Competencia: 5		54
				Clave: HUM1404 Ética Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: HUM1402 (Antropología fundamental) Competencia: 4		Clave: ADM1401 Asignatura Electiva Anáhuac Créditos: 6 Horas: 3		Clave: ADM1401 Asignatura Electiva Anáhuac Créditos: 6 Horas: 3			
	BLOQUE INTERDISCIPLINARIO	Clave: ADM1401 Asignatura Electiva Interdisciplinaria Créditos: 6 Horas: 3	Clave: ADM1401 Taller o actividad electiva Créditos: 3 Horas: 1.5		Clave: ADM1401 Asignatura Electiva Interdisciplinaria Créditos: 6 Horas: 3	Clave: EMP1401 Habilidades para el emprendimiento ruta L-E Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: LDR1401 (Liderazgo y desarrollo personal) Competencia: 2	Clave: EMP1402 Emprendimiento e Innovación ruta L-E Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: EMP1401 (Habilidades para el emprendimiento) Competencia: 5	Clave: SOC3401 Responsabilidad social y sustentabilidad. En línea Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1404 (Ética) Competencia: 3	Clave: ADM1401 Asignatura Electiva Interdisciplinaria Créditos: 6 Horas: 3		42
		Clave: ADM1401 Taller o actividad electiva Créditos: 3 Horas: 1.5			Clave: ADM1401 Taller o actividad electiva Créditos: 3 Horas: 1.5						



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 20-25									
ÁREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
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**

Requisitos que debes cumplir durante tu carrera:

- ✓ Acreditar **Habilidades Universitarias para la Comunicación, HUCO (ESP0401)**. Te sugerimos cursar y acreditar esta materia en **primer o segundo semestre**. En tu carta de admisión se te informó si debes cursarla
- ✓ **Programa de Competencias Digitales Anáhuac**. Te sugerimos inscribirte desde el **primer semestre** de tu carrera.
- ✓ Acreditar el idioma **Inglés** durante los **primeros semestres** de tu carrera. Considera que también deberás acreditar un **tercer idioma**

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 de su profesión.
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, interdisciplinar 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
- RUTA L-E (Liderazgo-Emprendimiento)**