

SOMOS ANÁHUAC

NÚM. 57 JUNIO-JULIO 2025

Una fusión de tradición e innovación culinaria

(ver pág. 3)



PERIÓDICO UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC MÉXICO



FORMAMOS LÍDERES DEL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA

Plan Estratégico
2025-2027

¡Innovar para educar mejor!

Objetivos Estratégicos hacia la:

🎓 Excelencia Académica de Innovación

Transformamos la enseñanza con tecnología y metodologías que inspiran.

Impulsamos la investigación con identidad, sentido y propósito.

Fomentamos experiencias internacionales para formar líderes globales.



Fortalecemos el rol de nuestros coordinadores como guías del crecimiento académico.

¡Juntos, construimos una universidad que **evoluciona contigo!**

➔
Numeralia de Le Cordon Bleu
(ver pág. 4)



➔
Si te apasiona el turismo o la gastronomía... Esta es tu casa
(ver pág. 5)



➔
Ellas dicen que...
(ver pág. 6)





MÉXICO

COMITÉ RECTORAL

Dr. Cipriano Sánchez García, L.C.
Rector

Dra. Lorena Martínez Verduzco
Dr. Jose Rodrigo Pozón López

Vicerrectores Académicos

Lic. Elisa Ruiz Ladrón de Guevara

P. Enrique Tapia Sanz, L.C.

Vicerrector de Formación Integral

Ing. Eduardo Robles-Gil Orvañanos, L.C.

Vicerrector de Finanzas y Administración

Mtro. José Luis Tadeo Rivas Martínez

Secretario General

Mtro. Alfredo Nava Govela

Director General de Finanzas y Administración

Dra. Erika Benítez Camacho

Directora de la Facultad de Psicología

Dr. Salvador Bueno Valenzuela

Director de la Facultad de Ciencias de la Salud

Dra. Oliva Sánchez García

Miembro del Comité Rectoral

DIRECTORIO DEL PERIÓDICO SOMOS ANÁHUAC

Mtro. Abelardo Somuano Rojas

Director de Comunicación Institucional

Lic. Irán Gutiérrez Méndez

Coordinadora de Publicaciones Institucionales

Lic. Enrique Rojas Solís

Corrector de estilo

D.G. María Elena Caridad Fernández

Grace Alejandra Sánchez Cámez

Diseño editorial

Lic. Anneth García Castillo

SOMOS ANÁHUAC es una publicación mensual editada por Investigaciones y Estudios Superiores S. C., a través de la Dirección de Comunicación Institucional de la Universidad Anáhuac México, Av. Universidad Anáhuac núm. 46, col. Lomas Anáhuac, Huixquilucan, Estado de México, C.P. 52786. Tel.: 55 56 27 02 10. Editor responsable: Irán Gutiérrez Méndez. Reservas de Derechos al Uso Exclusivo: 04-2021-020423433416-101. Licitud de Título y Contenido: 17571, otorgados por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación.

Cualquier información y/o artículo y/u opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Asimismo, el editor investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de las ofertas relacionadas con los mismos. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización del editor.

INNOVAMOS EN EL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA

Este año, la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac México cumple 50 años de formar líderes de acción positiva para uno de los sectores más apasionantes y en constante transformación: el turismo y la gastronomía.

Desde su fundación en 1975 como Escuela de Administración Turística, la Facultad ha sido pionera en la enseñanza del turismo y la hospitalidad en México y América Latina. Hoy, gracias a su enfoque global, su apuesta por la innovación educativa y sus alianzas

estratégicas —como la que mantiene con la prestigiosa escuela francesa Le Cordon Bleu—, la Facultad se posiciona como la mejor de Latinoamérica en su campo, según el *QS University Ranking*.

En esta edición conocerás por qué la alianza y colaboración con Le Cordon Bleu ha revolucionado la enseñanza de la gastronomía en el país, que hoy sigue evolucionando con nuevas instalaciones y programas de clase mundial.

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES:

 FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA ANÁHUAC MÉXICO CAMPUS NORTE

 @GASTURANAHUACMX

 @GASTURANAHUACMX

LE CORDON BLEU

 LCBMEXICO

 @LCBMEXICO

Tu Campus, un espacio
100% libre de humo
de tabaco y emisiones



Respetemos las normas de convivencia.
En caso de incumplimiento, nuestro equipo de seguridad estará autorizado para solicitar tu credencial y ID.



PROHIBIDO



CIGARRO



CIGARRO ELECTRÓNICO



VAPEADORES

Haz clic aquí
para más
información

UNA FUSIÓN DE TRADICIÓN E INNOVACIÓN CULINARIA

La Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac México ha demostrado, a lo largo de cinco décadas, su capacidad para adaptarse, crecer e innovar. Uno de los momentos más importantes de su historia ocurrió en 1998, cuando estableció una alianza con Le Cordon Bleu, la escuela culinaria más reconocida del mundo. Esta colaboración no solo transformó la enseñanza de la gastronomía en México, sino que también abrió las puertas a una formación culinaria con estándares internacionales.

Le Cordon Bleu, fundada en París en 1895, cuenta con más de 130 años de trayectoria. Su nombre proviene de una antigua orden francesa cuya insignia —una cruz con un cordón azul— simbolizaba distinción y excelencia. Desde sus inicios como una pequeña escuela dedicada a preservar el arte culinario francés, se ha convertido en una red internacional con más de 35 escuelas en 20 países y una comunidad de más de 20,000 estudiantes provenientes de 130 nacionalidades.

La metodología de Le Cordon Bleu combina la tradición con la innovación. Los estudiantes aprenden bajo el método “demostración y práctica”, guiados por Master Chefs de prestigio internacional. La formación incluye desde la cocina clásica francesa hasta las tendencias contemporáneas de la gastronomía global, todo con un enfoque práctico que permite a los alumnos adquirir habilidades técnicas y creativas de manera profunda y profesional.

Gracias al convenio con la Universidad Anáhuac, Le Cordon Bleu ofrece en México programas como “Le Grand Diplôme” —su máxima distinción académica—, así como licenciaturas y posgrados en Gastronomía, Hotelería y Turismo, que combinan el prestigio internacional con la excelencia académica de la Anáhuac. En 2010, esta alianza se expandió a toda la Red de Universidades Anáhuac, impactando la formación gastronómica en todo el país.

+ INFO. AQUÍ

En 2024, esta colaboración dio un nuevo paso con la inauguración de instalaciones de última generación dentro de la Universidad Anáhuac. Estas nuevas cocinas, aulas y laboratorios están equipados con tecnología de vanguardia, lo que garantiza una experiencia educativa de alto nivel, comparable con los estándares más exigentes del mundo culinario.

Esta sinergia ha sido clave para que cientos de egresados mexicanos puedan insertarse exitosamente en restaurantes de renombre en Francia, Reino Unido, España, Estados Unidos, Canadá y otros países. Además, ha fortalecido la reputación de México como un país comprometido con la formación gastronómica de calidad y con identidad global.

NUMERALIA DE LE CORDON BLEU

**1895,
París**
Año de
fundación



1998

Año del convenio
con Anáhuac

Desde 2010

Presencia en la Red de
Universidades Anáhuac

Licenciaturas con oportunidad
de Bachelor Degree avalado
por Le Cordon Bleu

En 2007 imparten juntos la
Maestría en Alta Dirección en
Hoteles y Restaurantes



+35

Escuelas en
el mundo

20

Países con
presencia



20,000

Alumnos por año

+130

Nacionalidades
representadas



+130

Años de
trayectoria



+100

Master Chefs
internacionales



**Le Grand
Diplôme**

Reconocimiento
máximo

Conformado en México
por el Diplomado en Cocina
y el Diplomado en Pastelería

+80

Alianzas
estratégicas

SI TE APASIONA EL TURISMO O LA GASTRONOMÍA... ESTA ES TU CASA

La Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac México ofrece una formación integral, académica y práctica, para quienes desean desarrollarse profesionalmente en áreas como la hospitalidad, el turismo sostenible, la administración hotelera, la alta cocina, la investigación gastronómica y la gestión de alimentos y bebidas.

Licenciaturas:

- Administración de Empresas Turísticas
- Gastronomía
- Dirección Internacional de Hoteles
- Dirección de Restaurantes

Nuestros programas están dirigidos a alumnos que buscan una educación de excelencia, con visión global, práctica profesional desde los primeros semestres y posibilidades de intercambio internacional.

+ INFO. AQUÍ

Programas con Le Cordon Bleu:

- Le Grand Diplôme
- Certificados en Cocina y Pastelería
- Licenciatura en Gastronomía, con doble titulación
- Maestrías en Hospitalidad, Restaurantes y Turismo

Estos programas están pensados para quienes aspiran a convertirse en chefs profesionales, emprendedores gastronómicos o líderes de la industria de la hospitalidad con un reconocimiento académico de clase mundial.

La oferta educativa combina teoría, práctica, ética profesional y una sólida vinculación con el sector. Si estás en busca de una carrera que te lleve a explorar el mundo y transformar experiencias en memorias inolvidables, aquí es donde empieza tu viaje.

Conoce más sobre la oferta académica [aquí](#)



Ellas dicen QUE...



CHEF ANA MARTORELL
GENERACIÓN 2006

¿Cómo ha sido para ti ser una egresada de LCB?

Le Cordon Bleu (LCB) para mí ha sido quien me formó, las bases que traigo son de una gran escuela y se ve cuando las pones en práctica. Cuando comentas que estudiaste en LCB, te ganas el respeto y la admiración de verdad. Para mí, no solo me formó, sino que me dio una familia.

¿Qué opinas de las nuevas instalaciones de LCB México?

Cuando las conocí, me percaté del privilegio que tienen quienes están atrás de mí para tener estas instalaciones. Al tener una sala sensorial y unas demo mucho más preparadas, dices: "¡Qué padre! Quiero volver a ser alumna en Le Cordon Bleu, no sé de qué, pero me encantaron".



ALUMNA DANIELA DE LEÓN
GENERACIÓN 2024

¿Por qué elegiste Le Cordon Bleu?

LCB me ha llamado la atención desde siempre. Me enamoré, como muchos, desde Julia Child y todas sus películas, sus recetarios los tengo y la "Sina" ha sido una pasión de toda la vida, que me han inculcado mis papás y mi familia, pues esta institución es de las más prestigiosas que hay y por eso decidí estudiar con los mejores.

¿Qué ofrece LCB a diferencia de otras escuelas?

La exigencia de los chefs es muy buena y no podemos tenerla en todos lados. Además, te enseña técnicas que a pesar de que no se usen tanto son importantes de aprender. La forma en que se llevan las clases, desde las demos hasta cómo nos dan los ingredientes, es increíble, también el apoyo que te pueden dar en prácticas, incluso estando fuera de clase, es muy bueno.

¿Qué es lo que más te gusta de LCB?

¿Qué es lo que más disfrutas?

Me encanta que todos mis compañeros son de distintos lados. Tengo amigos de Costa Rica, de Corea, de México, logrando grupos muy diversos. Igualmente, cada uno de los chefs tiene una técnica diferente de enseñanza, lo que nos permite obtener conocimientos distintos.

¿Cuáles son tus expectativas y qué esperas hacer al egresar?

Mis planes ya están en movimiento. Voy a tener una cafetería aquí en la Ciudad de México y algunos restaurantes mexicanos fuera del país.

**ALUMNA ARELY
LEGORRETA MARTÍNEZ**
GENERACIÓN 2024

¿Por qué elegiste Le Cordon Bleu?

Por el reconocimiento que tiene la escuela y por las diferentes técnicas que manejan, con respecto a otros institutos. Además de las recetas y del gran potencial que descubrí al estudiar aquí.

¿Qué ofrece LCB a diferencia de otras escuelas?

Las técnicas de enseñanza, las recetas y el prestigio de los chefs.

¿Qué es lo que más te gusta de LCB?

Me gusta mucho la pastelería, he aprendido nuevas técnicas con la duya, a elaborar distintos postres, así como la convivencia con mis compañeros.

¿Cuáles son tus expectativas al egresar?

Poner un restaurante en México y posteriormente en otro lugar fuera del país.



Hoy, el **futuro de México**
lo **construimos todos.**

ANÁHUAC LABS

El **epicentro tecnológico y de innovación**
donde **formamos líderes** capaces de
afrontar los desafíos de nuestra sociedad.

Conoce más de
este proyecto **aquí**



Líderes de Acción Positiva