

Plan de referencia

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 empresa 6c	Técnicas y aplicaciones culinarias I 6c	Técnicas y aplicaciones culinarias II 6c	Prácticum de gastronomía I 12c	Cocina intermedia I 6c	Cocina intermedia II 6c	Prácticum de gastronomía II 12c	Proyecto integrador: Diseño y evaluación de productos gastronómicos 4.5c
Mercadotecnia turística I 6c	Pastelería I 6c	Pastelería II 6c	Operación de empresas de alimentos y bebidas 6c	Cocina mexicana 6c	Gestión de talento en la industria de la hospitalidad 6c	Derecho y empresa 6c	Protocolo y etiqueta 4.5c
Manejo higiénico de los alimentos 4.5c	Fundamentos de cata de vinos y consumo responsable 4.5c	Nutrición 4.5c	Asignatura Electiva Interdisciplinaria 6c	Taller de productos lácteos 4.5c	Evaluación sensorial 4.5c	Responsabilidad social y sustentabilidad 6c	Investigación aplicada a cocina de vanguardia 6c
Métodos de investigación para las ciencias sociales 6c	Cultura gastronómica de México 6c	Taller de servicio 3c		Control presupuestal 4.5c	Cultura gastronómica internacional 6c		Catering 6c
Contabilidad financiera para la dirección 6c	Fisicoquímica para la gastronomía 4.5c	Química de los alimentos 4.5c		Bebidas 4.5c	Formación universitaria A 3c		Electiva profesional 6c MINOR
Regional 6c	Taller de insumos de origen vegetal 4.5c	Taller de insumos de origen animal 4.5c		Electiva profesional 6c MINOR	Electiva profesional 6c MINOR		Electiva profesional 6c
Ser universitario 6c	Costos de alimentos y bebidas 4.5c	Estadística para la dirección 6c		Humanismo clásico y contemporáneo 6c	Regional 6c		Formación universitaria B 3c
Asignatura Electiva Interdisciplinaria 6c	Antropología fundamental 6c	Liderazgo y desarrollo personal 6c		Asignatura Electiva Anáhuac 6c	Persona y trascendencia 6c		Asignatura Electiva Anáhuac 6c
	Taller o actividad electiva 3c	Ética 9c		Habilidades para el emprendimiento 3c	Emprendimiento e innovación 6c		Liderazgo y equipos de alto desempeño 3c
	Taller o actividad electiva 3c			Taller o actividad electiva 3c			Asignatura Electiva Interdisciplinaria 6c
46.5c	48c	49.5c	24c	49.5c	49.5c	24c	51c

■ Bloque Profesional = 246 créditos

■ Bloque Anáhuac = 54 créditos

■ Bloque Interdisciplinario = 42 créditos

Créditos totales 342

Regionales: Introducción a la industria de la hospitalidad 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.