

Licenciatura en Gastronomía

Ciclo 1	Ciclo 2	Ciclo 3	Ciclo 4	Ciclo 5	Ciclo 6	Ciclo 7	Ciclo 8
Introducción a la industria de la hospitalidad 6	Técnicas y aplicaciones culinarias I 6	Técnicas y aplicaciones culinarias II 6	Practicum de gastronomía I 12	Cocina intermedia I 6	Cocina intermedia II 6	Practicum de gastronomía II 12	Proyecto Integrador: Diseño y evaluación de productos gastronómicos 4.5
Manejo higiénico de los alimentos 4.5	Pastelería I 6	Pastelería II 6	Operación de empresas de alimentos y bebidas 6	Gestión de talento en la industria de la hospitalidad 6	Cocina mexicana 6	Responsabilidad social y sustentabilidad 6	Protocolo y etiqueta 4.5
Derecho y empresa 6	Fundamentos de cata de vino y consumo responsable 4.5	Nutrición 4.5	Electiva Anáhuac 6	Taller de productos lácteos 4.5	Cultura gastronómica internacional 6	Electiva interdisciplinaria 6	Cocina de vanguardia 6
Contabilidad financiera para la dirección 6	Costos de alimentos y bebidas 4.5	Taller de servicio 3		Electiva profesional MINOR 6	Electiva profesional MINOR 6		Electiva profesional MINOR 6
Introducción a la empresa 6	Fisicoquímica para la gastronomía 4.5	Química de los alimentos 4.5		Control presupuestal 4.5	Electiva profesional MINOR 6		Catering 6
Métodos de investigación en ciencias sociales 6	Cultura gastronómica de México 6	Estadística para la dirección 6		Mercadotecnia turística I 6	Mercadotecnia turística II 6		Formación universitaria II 3
Formación universitaria I 3	Taller de insumos de origen vegetal 4.5	Taller de insumos de origen animal 4.5		Ética 9	Evaluación sensorial 6		Electiva interdisciplinaria 6
Liderazgo y desarrollo personal RUTA L-E 6	Habilidades de emprendimiento RUTA L-E 3	Liderazgo y equipos de alto desempeño RUTA L-E 3		Emprendimiento e innovación RUTA L-E 6	Taller o actividad electiva 3		Electiva interdisciplinaria 6
Ser universitario 6	Taller o actividad electiva 3	Taller o actividad electiva 3			Humanismo clásico y contemporáneo 6		Electiva Anáhuac 6
	Antropología fundamental 6	Persona y trascendencia 6					
49.5 cr	48 cr	46.5 cr	24 cr	48 cr	51 cr	24 cr	48 cr
Bloque Profesional = 243 créditos			Bloque Anáhuac = 54 créditos		Bloque Interdisciplinario = 42 créditos		Créditos totales 339

Este plan de referencia muestra un orden sugerido de cómo puedes cursar tus materias, el número de asignaturas y créditos, así como, el acomodo por periodo puede variar en función de la programación académica y la selección de materias. La selección de cursos se realizará respetando lo señalado en el **Compendio Reglamentario Anáhuac, Libro Primero, artículos del 68 al 76**. Los nombres de las asignaturas y/o créditos pueden tener cambio sin previo aviso. Consulta el Plan de estudios Registro SEP.