

### Licenciatura en Gastronomía Modelo Educativo Anáhuac 2025

- **RVOE**
- **Perfil de ingreso**
- **Perfil de egreso**
- **Plan de Estudios**
- **Requisitos Académicos**

#### **RVOE**

Con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios de la Secretaría de Educación Pública (SEP) por Decreto Presidencial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de noviembre de 1982.

#### **Perfil de ingreso**

El candidato a ingresar a esta licenciatura debe manifestar interés por ampliar sus conocimientos, habilidades y actitudes a través del estudio en el nivel superior, para desarrollar competencias profesionales en el campo de la Gastronomía con el apoyo de estudios humanísticos, interdisciplinarios y generales.

Adicionalmente, al haber cursado el Bachillerato o su equivalente en el Sistema Educativo Nacional, o en el extranjero, se considera que cuenta con los antecedentes formativos (aprendizajes) suficientes para ingresar al programa, al haber adquirido al menos algunas de estas competencias (que requieren conocimientos, habilidades y aptitudes):

- Utiliza los principios lógicos para construir y evaluar distintos tipos de argumentos.
- Valora las diferencias sociales, políticas, económicas, étnicas, culturales y de género y las desigualdades que inducen.
- Interpreta su realidad social a partir de los procesos históricos locales, nacionales e internacionales que la han configurado.
- Argumenta un punto de vista en público de manera precisa, coherente y creativa.
- Se comunica en una lengua extranjera mediante un discurso, oral o escrito.
- Integra y aplica conocimientos de un área específica de conocimiento.
- Hace relaciones mentales entre conocimientos y experiencias previas y recién adquiridas.
- Desarrolla habilidades de solución de problemas simples en áreas específicas de conocimiento.

## Perfil de egreso

El licenciado en Gastronomía Anáhuac es un profesionalista ético que dirige negocios gastronómicos con una conciencia social y respeto a su entorno. Investiga productos, costumbres y culturas gastronómicas para comunicarlas y promoverlas a través del desarrollo de platillos. Aplica técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia, siempre respetando la calidad y las características de los productos alimenticios a fin de comunicar las ideas y tendencias gastronómicas. Es un emprendedor de negocios gastronómicos que busca ser un referente en su ámbito e innovar en el diseño y desarrollo de productos y procesos culinarios. Gestiona y optimiza los procesos administrativos de establecimientos de alimentos y bebidas. Es un líder que en colaboración con equipos de trabajo interdisciplinarios ofrece un servicio de calidad.

## 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.

## Plan de estudios

### BLOQUE ANÁHUAC OBLIGATORIO

LISTA DE ASIGNATURAS BLOQUE ANÁHUAC OBLIGATORIO	CLAVE	PRE- REQUISITO	REQUISITO CONCURRENTE	CRÉDITOS
Antropología fundamental	HUM1402	HUM1401		6
Ética	HUM1404	HUM1402		9
Humanismo clásico y contemporáneo	HUM1405	HUM1404		6
Liderazgo y desarrollo personal	LDR1401			6
Liderazgo y equipos de alto desempeño	LDR2401	LDR1401		3
Persona y trascendencia	HUM1403	HUM1402		6
Ser universitario	HUM1401			6
<b>SUMA TOTAL DE CRÉDITOS</b>				<b>42</b>

### BLOQUE ANÁHUAC ELECTIVO

Puedes elegir de la oferta aquellas asignaturas que sean de tu interés. Recuerda que debes cubrir un total de **12 créditos**.

Consulta el catálogo de asignaturas electivas que se ofrecerán cada semestre.

### BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO

LISTA DE ASIGNATURAS BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO	CLAVE	PRE- REQUISITO	REQUISITO CONCURRENTE	CRÉDITOS
Bebidas	GAS3403			4.5
Catering	GAS4404	GAS3402		6
Cocina intermedia I	GAS3401	GAS2401		6
Cocina intermedia II	GAS3402	GAS3401		6
Cocina mexicana	GAS3409	GAS2401		6
Contabilidad financiera para la dirección	CON1403			6
Control presupuestal	CON3401	CON1405		4.5
Costos de alimentos y bebidas	CON1405	CON1403		4.5
Cultura gastronómica de México	GAS1403			6
Cultura gastronómica internacional	GAS3404			6
Derecho y empresa	DER2401			6
Estadística para la dirección	MAT2405			6

Evaluación sensorial	GAS3405			4.5
Fisicoquímica para la gastronomía	GAS1405			4.5
Formación universitaria A	CUL1411			3
Formación universitaria B	CUL1412			3
Fundamentos de cata de vinos y consumo responsable	GAS1404			4.5
Gestión de talento en la industria de la hospitalidad	TUR3401			6
Introducción a la empresa	ADM1401			6
Investigación aplicada a cocina de vanguardia	GAS4402	GAS3402		6
Manejo higiénico de los alimentos	GAS1401			4.5
Mercadotecnia turística I	MER1405			6
Métodos de investigación para las ciencias sociales	INV1412			6
Nutrición	NUT2406			4.5
Operación de empresas de alimentos y bebidas	TUR2401			6
Pastelería I	GAS1406			6
Pastelería II	GAS2402	GAS1406		6
Practicum de gastronomía I	INT2404	GAS2401		12
Practicum de gastronomía II	INT4430	INT2404		12
Protocolo y etiqueta	GAS4403			4.5
Proyecto Integrador: Diseño y evaluación de productos gastronómicos	INT4431			4.5
Química de los alimentos	QUI2405	GAS1405		4.5
Taller de insumos de origen animal	GAS2403			4.5
Taller de insumos de origen vegetal	GAS1407			4.5
Taller de productos lácteos	GAS3407			4.5
Taller de servicio	TUR2403			3
Técnicas y aplicaciones culinarias I	GAS1402			6
Técnicas y aplicaciones culinarias II	GAS2401	GAS1402		6
Asignaturas con enfoque regional				12
<b>SUMA TOTAL DE CRÉDITOS</b>				<b>222</b>

## ASIGNATURAS CON ENFOQUE REGIONAL

LISTA DE ASIGNATURAS CON ENFOQUE REGIONAL	CLAVE	PRE-REQUISITO	REQUISITO CONCURRENTES	CRÉDITOS
Administración de conceptos restauranteros	TUR3403			6
Cocina yucateca	GAS3410	GAS2401		6
Introducción a la industria de la hospitalidad	TUR1401			6
Introducción a la práctica profesional	TUR2414			6
Mercadotecnia turística II	MER3408	MER1405		6
Panadería	GAS3408	GAS2402		6

Regional A: Gastronomía	GAS1412			6
Regional B: Gastronomía	GAS1413			6

## BLOQUE PROFESIONAL ELECTIVO

Está conformado por **24 créditos**.

Consulta la oferta de minors que se ofrecerán en cada Escuela o Facultad.

## BLOQUE INTERDISCIPLINARIO OBLIGATORIO

LISTA DE ASIGNATURAS BLOQUE INTERDISCIPLINARIO OBLIGATORIO	CLAVE	PRE- REQUISITO	REQUISITO CONCURRENTE	CRÉDITOS
Emprendimiento e innovación	EMP1402	EMP1401		6
Habilidades para el emprendimiento	EMP1401	LDR1401		3
Responsabilidad social y sustentabilidad	SOC3401	HUM1404		6
<b>SUMA TOTAL DE CRÉDITOS</b>				<b>15</b>

## BLOQUE INTERDISCIPLINARIO ELECTIVO

Se conforma de asignaturas, talleres y actividades que puedes elegir de acuerdo a tus propios intereses y que complementan tu formación integral; pueden ser cursadas por los alumnos de todas las carreras:

- **18 créditos de asignaturas interdisciplinarias electivas** (de la oferta institucional), con contenidos de actualidad y vanguardia, en los ámbitos político, social, cultural, económico, financiero, tecnológico, ecológico y de salud, en grupos de alumnos de diversas licenciaturas y avance.
- **9 créditos de talleres o actividades electivos** de arte, cultura, deporte, acción social y liderazgo, con valor curricular, que te permiten interactuar con otros alumnos, en áreas diversas a las estrictamente académicas y que favorecen tu desarrollo y formación integral.

En total debes cursar **27 créditos** en este bloque.

La oferta de este bloque es variable en cada semestre y puedes consultarla en la página web de la Universidad o con tu coordinador.

## Requisitos académicos

Deberás cubrir los siguientes requisitos académicos durante tu carrera:

- Acreditar la materia de **Habilidades universitarias para la comunicación (ESP0401)** durante el primer año de tu carrera. Este curso es **pre-requisito** de la materia de **Responsabilidad social y sustentabilidad (SOC3401)**.
- De acuerdo a la carrera que curses, acreditar el programa remedial de **Matemáticas básicas**. Consulta esta información con tu coordinador.
- Acreditar el nivel de inglés que corresponda a tu carrera.
- Como parte de tu formación profesional, debes cursar **mínimo cinco asignaturas en inglés**, lo que requiere domines el idioma lo más temprano posible\*
- La carrera de Gastronomía tiene como requisito de titulación la acreditación de un **tercer idioma**. Consulta con tu Coordinador Académico este requisito.
- Durante tus estudios universitarios, deberás cursar **cinco asignaturas en línea**, las cuales se señalan en el mapa curricular\*
- Cubrir por lo menos 480 horas de **prácticas profesionales** durante tu carrera.
- Acreditar el Examen de Egreso de Licenciatura (EGEL); solo para los programas para los que existe este examen, o su equivalente institucional.

\*Consulta con tu Tutor o con tu Coordinador qué asignaturas ofrecerán en tu licenciatura bajo estas modalidades.