

## Perfil de ingreso

- Explica e interpreta resultados obtenidos de procedimientos matemáticos.
- Identifica problemas, formula preguntas de carácter científico y plantea las hipótesis necesarias para responderlas.
- Soluciona problemas cotidianos a través del método científico.
- Valora las diferencias sociales, políticas, económicas, étnicas, culturales y de género y las desigualdades que inducen.
- Analiza y resuelve problemas éticos de su vida cotidiana.
- Argumenta un punto de vista en público de manera precisa, coherente y creativa.
- Se comunica en una lengua extranjera mediante un discurso, oral y escrito.
- Integra y aplica conocimientos de un área específica de conocimiento.

## Perfil de egreso

- El Licenciado en Gastronomía Anáhuac será capaz de dirigir y desarrollar negocios en el ámbito gastronómico desde el surgimiento de una idea hasta su realización. Desarrollará capacidades de consultoría, asesorará y desarrollará productos a empresas de alimentos y bebidas para contribuir exitosamente al logro de sus objetivos.
- Diseñará y ejecutará creativamente productos gastronómicos, fomentando el bienestar social, ambiental y económico. Investiga y desarrolla proyectos de alimentos y bebidas, documentando y generando conocimiento sobre temas de interés gastronómico a nivel global, aplicando el método científico, comunicándolo en un lenguaje sencillo y accesible para todos los interesados en el tema. Documenta y publica los resultados de investigación a través de diferentes medios de relevancia internacional coadyuvando a la competitividad e innovación en la disciplina.
- Asimismo, promoverá la cultura, la historia y tradiciones gastronómicas buscando preservar su identidad, fomentando el comercio y el trato justo con calidad humana.

## ¿Por qué estudiar Gastronomía en la Universidad Anáhuac?

- La Universidad cuenta con un alto nivel académico y un prestigio internacional.
- El Plan de estudios es competitivo a nivel nacional e internacional, además de contar con el Bachelor Degree de Le Cordon Bleu.
- Obtiene además 3 certificados:
  - Cocina Básica
  - Cocina Intermedia
  - Repostería básica



LE CORDON BLEU®  
PUEBLA

## ¿Qué harás como licenciado en Gastronomía?

- Administrarás y operarás cualquier establecimiento de alimentos y bebidas.
- Tendrás una Proyección internacional a través de las prácticas profesionales y al obtener el Bachelor Degree de Le Cordon Bleu.

## ¿En dónde podrás trabajar? ¿En qué ámbitos te podrás desempeñar?

- En cualquier institución del área de alimentos y bebidas.
- Empezar tu propio negocio gastronómico.
- En la industria de alimentos y bebidas, investigación, educación, consultoría, entre otras.

## Plan de referencia

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

Plan de estudios 2020 versión preliminar

## Cifras Red Universidades Anáhuac y Le Cordon Bleu

35 escuelas distribuidas en 20 países diferentes

90% de egresados están trabajando en el sector

Ocho Universidades en México

Veinte Disciplinas deportivas Leonés Anáhuac

Un Programa de excelencia académica

Cuatro Institutos de investigación

No. 1 Mejor Universidad en México para estudiar Turismo

+ de 30 convenios para Prácticas Profesionales en Hoteles, Restaurantes, Parques Temáticos, Gobiernos y Empresas Turísticas de todo el mundo

Ocho Programas de liderazgo

Quince Centros de investigación

No. 1 Ranking QS de las 10 mejores Escuela de Gastronomía y Turismo Internacional en México.

No. 3 Ranking QS de las 10 mejores Universidades en México

20,000 estudiantes de 100 nacionalidades diferentes son entrenados en nuestras instituciones.

Acreditada FIMPES Y ANUIES

