

# Plan de Estudios Innovador

01	Ser universitario	Liderazgo y desarrollo personal	Formación universitaria A	Contabilidad financiera para la dirección	Manejo higiénico de los alimentos	Introducción a la empresa	Taller de insumos de origen vegetal				Remedial Matemáticas	Total 36c	
	6c	6c RUTA L-E	3c	6c	4.5c	6c	4.5c						
02	Antropología fundamental	Habilidades para el emprendimiento	Taller o actividad electiva	Taller de servicio	Pastelería I	Mercadotecnia turística I	Técnicas y aplicaciones culinarias I	Taller de insumos de origen animal	Operación de empresas de alimentos y bebidas			Habilidades Universitarias para la Comunicación	Total 43.5c
	6c	3c RUTA L-E	3c	3c	6c	6c	4.5c	4.5c	6c				
03	Persona y trascendencia	Liderazgo y equipos de alto desempeño	Taller o actividad electiva	Métodos de investigación para las ciencias sociales	Pastelería II	Estadística para la dirección	Técnicas y aplicaciones culinarias II	Fundamentos de cata de vinos y consumo responsable	Taller de productos lácteos	Fisicoquímica para la gastronomía			Total 49.5c
	6c	3c RUTA L-E	3c	6c	6c	6c	6c	4.5c	4.5c	4.5c			
04	Ética	Emprendimiento e innovación	Taller o actividad electiva	Formación universitaria B	Costos de alimentos y bebidas	Introducción a la práctica profesional	Cocina mexicana	Cocina intermedia I	Protocolo y etiqueta	Nutrición			Total 52.5c
	9c	6c RUTA L-E	3c	3c	4.5c	6c	6c	6c	4.5c	4.5c			
05	Electiva interdisciplinaria	Gestión de talento en la industria de la hospitalidad	Cultura gastronómica de México	Practicum de gastronomía I								Inglés Tercera Lengua (Francés)	Total 30c
	6c	6c	6c	12c									
06	Electiva interdisciplinaria	Derecho y empresa	Cultura gastronómica internacional	Practicum de gastronomía II								Total 30c	
	6c	6c	6c	12c									
07	Humanismo clásico y contemporáneo	Responsabilidad social y sustentabilidad	Electiva interdisciplinaria	Electiva profesional	Electiva profesional	Control presupuestal	Química de los alimentos	Cocina yucateca	Cocina intermedia II			Total 51c	
	6c	6c	6c	6c MINOR	6c MINOR	4.5c	4.5c	6c	6c				
08	Electiva Anáhuac	Electiva Anáhuac	Electiva profesional	Electiva profesional	Evaluación sensorial	Bebidas	Catering	Investigación aplicada a cocina de vanguardia	Proyecto Integrador: Diseño y evaluación de productos gastronómicos			Total 49.5c	
	6c	6c	6c MINOR	6c MINOR	4.5c	4.5c	6c	6c	4.5c				

## Beneficios Profesionales Plan de Estudios 2020



■ Bloque Profesional: 246 créditos
 ■ Bloque Anáhuac: 54 créditos
 ■ Bloque Interdisciplinario: 42 créditos
 = **342 créditos** en total