

# ¿QUÉ MATERIAS CURSARÁS EN LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA?

PROGRAMA ACREDITADO  
INTERNACIONALMENTE POR\*\*

World Tourism Organization Network



PROGRAMA ACREDITADO  
NACIONALMENTE POR



SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8
Manejo higiénico de los alimentos	Cultura gastronómica internacional I	Insumos de origen animal	Responsabilidad social y sustentabilidad	Productos lácteos	Evaluación sensorial	Emprendimiento e innovación	Taller de estilismo culinario
6c	6c	4c	6c	4c	4c	6c	3c
Introducción a la industria de la hospitalidad	Fundamentos de cata de vinos	Taller de servicio	Operación de empresas de alimentos y bebidas	Bebidas	Protocolo y etiqueta	Prácticum de Gastronomía II	Taller de maridaje
6c	4c	3c	6c	4c	6c	18c	3c
Introducción a la empresa	Técnicas y aplicaciones culinarias I	Técnicas y aplicaciones culinarias II	Prácticum de Gastronomía I	Cocina intermedia I	Cocina intermedia II		Consultoría para la industria de la hospitalidad
6c	6c	6c	18c	6c	6c		6c
Cultura gastronómica de México	Pastelería I	Pastelería II		Capital humano para la industria de la hospitalidad	Cocina mexicana		Cocina de vanguardia
6c	6c	6c		6c	6c		6c
Mercadotecnia turística	Insumos de origen vegetal	Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad		Química de los alimentos	Legislación para empresas turísticas		Catering
6c	4c	6c		6c	6c		6c
Métodos de investigación en ciencias sociales	Nutrición	Fisicoquímica para la gastronomía		Control presupuestal	Electiva profesional II		Prácticum III Diseño y evaluación de productos gastronómicos
6c	6c	6c		6c	6c		6c
Fundamentos de contabilidad	Costos de alimentos y bebidas	Estadística descriptiva		Electiva profesional I	Electiva libre II		Electiva profesional III
6c	6c	6c		6c	6c		6c
Ser universitario	Taller o actividad I	Taller o actividad III		Electiva libre I	Humanismo clásico y contemporáneo		Electiva profesional IV
6c	3c	3c		6c	9c		6c
	Taller o actividad II	Ética		Persona y trascendencia			Liderazgo
	3c	9c		6c			6c
	Persona y sentido de vida						
	6c						
48c	50c	49c	30c	50c	49c	24c	48c

C = Créditos

261 créditos Bloque Profesional + 42 créditos Bloque Anáhuac + 45 créditos Bloque Electivo = 348 créditos en total

\*Este plan de referencia muestra un orden sugerido de cómo puedes cursar tus materias y puede variar dependiendo el campus en el que estudies. Puedes hacer los ajustes que consideres convenientes al planear tus estudios. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad y progresión de los contenidos de las materias.