

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