

¿QUÉ MATERIAS CURSARÁS EN LA LICENCIATURA EN TURISMO CULTURAL Y GASTRONÓMICO?

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8
Cultura gastronómica de México 6c	Cultura gastronómica internacional I 6c	Técnicas de conducción de grupos turísticos 6c	Responsabilidad social y sustentabilidad 6c	Pastelería I 6c	Evaluación de recursos naturales 6c	Tendencias de la industria de la hospitalidad 6c	Dirección de organizaciones turísticas culturales 6c
Introducción a la industria de la hospitalidad 6c	Técnicas y aplicaciones culinarias I 6c	Cultura gastronómica internacional II 6c	Prácticum I Turismo cultural 18c	Operación de circuitos culturales 6c	Taller de periodismo en la industria de la hospitalidad 6c	Prácticum II Turismo cultural 18c	Taller de estilismo culinario 3c
Mercadotecnia turística 6c	Fundamentos de cata de vinos 4c	Técnicas y aplicaciones culinarias II 6c		Gestión del patrimonio cultural 6c	Branding para empresas turísticas 6c		Consultoría para la industria de la hospitalidad 6c
Introducción a la empresa 6c	Antropología y turismo 6c	Manifestaciones artísticas y culturales de México 6c		Manifestaciones artísticas y culturales: del Renacimiento al Mundo Contemporáneo 6c	Emprendimiento e innovación 4c		Desarrollo de productos y experiencias turísticas 6c
Fundamentos de contabilidad 6c	Geografía y patrimonio turístico 6c	Manifestaciones artísticas y culturales: de la Prehistoria a la Edad Media 6c		Capital humano para la industria de la hospitalidad 6c	Sustentabilidad en el turismo 6c		Formulación y evaluación de proyectos turísticos 6c
Métodos de investigación en ciencias sociales 6c	Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad 6c	Legislación para empresas turísticas 6c		Bases financieras para la operación de productos turísticos culturales 6c	Electiva profesional II 6c		Practicum III Emprendedores turísticos 6c
Taller o actividad I 3c	Electiva profesional I 6c	Taller o actividad III 3c		Electiva libre I 6c	Electiva libre II 6c		Electiva profesional III 6c
Ser universitario 6c	Taller o actividad II 3c	Ética 9c		Persona y trascendencia 6c	Humanismo clásico y contemporáneo 9c		Electiva profesional IV 6c
	Persona y sentido de vida 6c						Liderazgo 6c
45c	49c	48c	24c	48c	49c	24c	51c

C = Créditos

251 créditos Bloque Profesional + 42 créditos Bloque Anáhuac + 45 créditos Bloque Electivo = 338 créditos en total

*Este plan de referencia muestra un orden sugerido de cómo puedes cursar tus materias; sin embargo, 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.