Escuela de Negocios

Gastronomía

ANÁHUAC MAYAB

Enfrentamos retos y vencemos nuestros límites

¿Qué hace un Licenciado en Gastronomía Anáhuac?

- **Emprende y dirige** negocios propios relacionados con la Gastronomía.
- **Planifica y promueve** experiencias gastronómicas, ingeniería de menús, rutas de gastronomía.
- **Formula estrategias** de branding y marketing gastronómico.
- **Innova con tecnología**, servicios inteligentes enfocados a la alimentación y las bebidas.
- **Sirve** al hombre, en sus manos está el cuidado de la alimentación del mundo, diseña menús promoviendo la salud y cuidado nutritivo.
- **Domina** el arte de la presentación y el estilismo culinario.
- **Instruye** a otros en la elaboración de procesos gastronómicos.
- **Presenta creaciones culinarias** en varios idiomas.
- **Costea** insumos, procesos y servicios relacionados con alimentos y bebidas.
- **Conoce** el protocolo, servicio de la mesa, normas de urbanidad.
- **Define estándares de calidad** en los procesos de compra, preparación y conservación de alimentos.

Instalaciones de vanguardia

- Hacienda Mayab - Le Cordon Bleu.
- Salón Demo y Práctico de Gastronomía.
- Cocina de Producción.
- Salón Sommelier.
- Taller de Protocolo y Etiqueta.
- Salones de Cómputo y Simulación de Negocios.
- Salón de Visualización Virtual.
- Incubadora y Aceleradora de Negocios.
- Parque Tecnológico y de Innovación tecniA.
- Instalaciones Deportivas.

Licenciatura en

Gastronomía

¿En dónde puedo trabajar?

Empresas Públicas y Privadas

- Empresas privadas de alimentos y bebidas, hospitalidad, movilidad.
- Empresas turísticas enfocadas en la gastronomía.
- Empresas enfocadas a un sector de alimentos como restaurantes, banqueteras, eventos, bodas, etc.
- Empresas que brindan servicios de A&B en Comedores Industriales.

Ámbito Académico/ Investigación

- Organizaciones relacionadas con la gastronomía.
- Centros de investigación y docencia.
- Investigación en el área de alimentos.

Negocio propio

- Experto consultor o de certificación.
- Creativo de productos gastronómicos.
- Empresa personal.

Ejercicio de cultura y comunicaciones

- Conferencista.
- Medios de comunicación social con enfoque de difusión cultural y gastronómica.
- Empresas privadas dedicadas al fomento del patrimonio cultural.

¿Por qué *sí* estudiar Gastronomía en la Anáhuac Mayab?

- **Acreditación Le Cordon Bleu de París** La Universidad Anáhuac es la única en México que cuenta con una alianza estratégica con la escuela de Gastronomía y Hospitalidad Le Cordon Bleu de París, gracias a la cual obtienes un certificado de egreso de este instituto con una distinción internacional que te abrirá muchas puertas a nivel mundial.

- **Prácticas Profesionales** Haces una inmersión de 1,500 horas de prácticas profesionales en empresas líderes de los servicios enfocados al turismo dentro México y en otras partes del mundo.

- **Intercambios:** cursarás materias semipresenciales y en línea para adquirir competencias de trabajo autónomo y trabajo con equipos a distancia, lo cual te permite aprovechar alguno de los más de 120 convenios de intercambio que poseemos en 70 países ya sea de intercambio o realizando prácticas profesionales.

- **Idiomas:** obtendrás una certificación del correcto uso del idioma francés, inglés y español, mediante cursos especializados y de tu último año de carrera tomando todas tus materias en inglés.

- **Nuestras instalaciones cumplen con estándares internacionales.**

- **Titulación:** contamos como requisito para el proceso de titulación con la acreditación del examen de competencias profesionales EGEL (Examen General para Egreso de Licenciatura). En 2019 tuvimos un 100% de acreditación y en 2018 recibimos un premio de Gastronomía en el CENEVAL (Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior) en la ceremonia de los mejores resultados del país.

- **Calidad Acádemica:** ofrecemos una cuidadosa selección de maestros con amplia experiencia en el campo profesional y la cualificación docente para ofrecer aprendizaje basado en experiencias multisensoriales. Contamos con dos chefs instructores de Le Cordon Bleu.

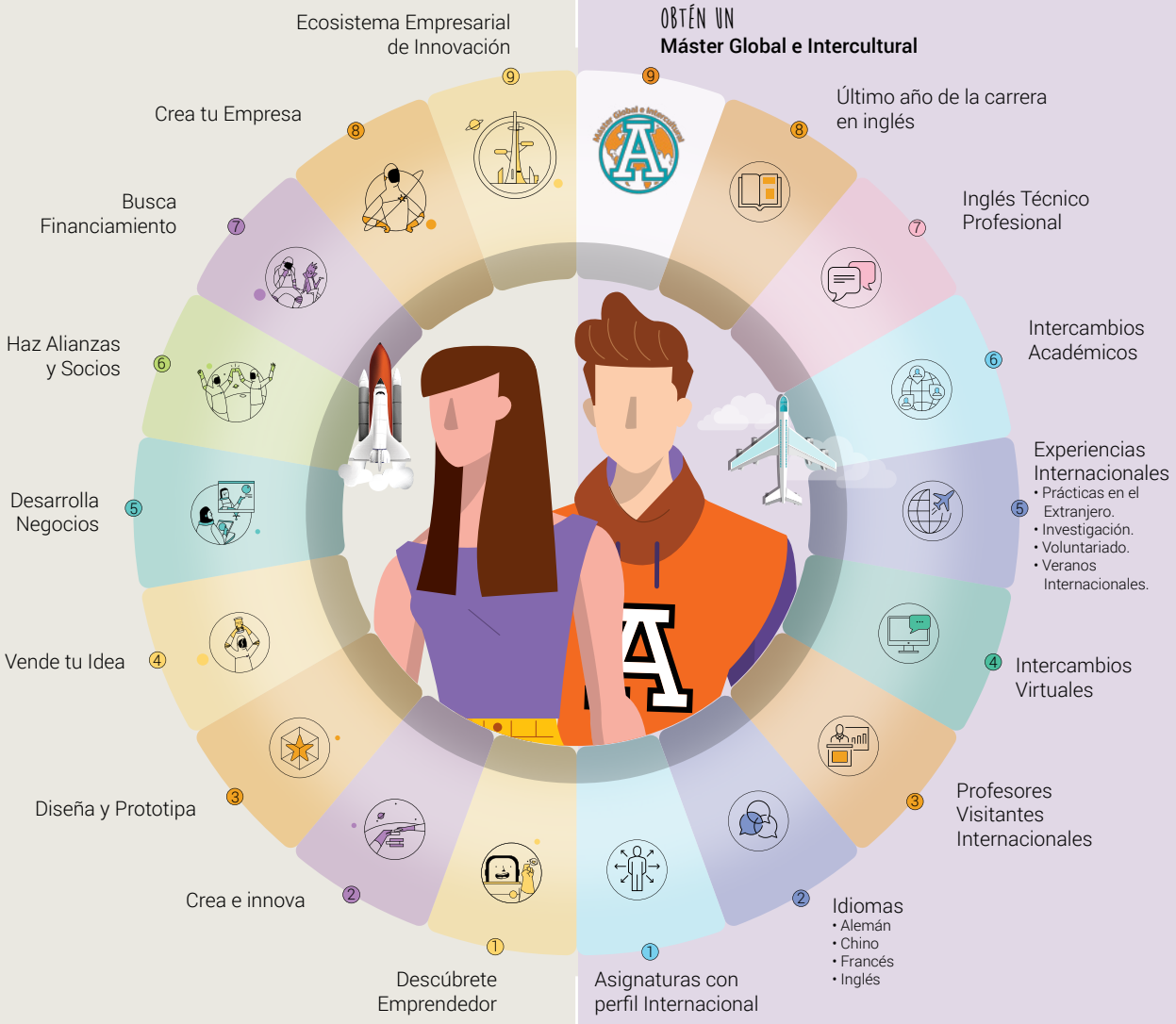
Única con dos ejes formativos diferenciadores que te dan una visión innovadora y emprendedora, así como impacto internacional en la solución de retos globales.

RUTA DEL EMPRENDIMIENTO®

Experiencias de innovación y emprendimiento a lo largo de toda la carrera.

RUTA DE INTERNACIONALIZACIÓN®

Experiencias internacionales para desarrollar habilidades globales que te conviertan en un profesional competitivo a nivel mundial.



Un mundo sin límites

Más de 190
opciones de intercambio en
30 países destino
en América, Asia, Europa y Oceanía.

SUIZA
Business and Hotel Management School

BRASIL
Universidad de Tiradentes
UNIVALI Campus Balneário Camboriú

BOLIVIA
Universidad del Valle de Bolivia

ESPAÑA
Centro Superior de Hostelería Mediterráneo
CETT de Barcelona

ITALIA
UNICATT (Verano)

FRANCIA
Universidad de Angers
EDHEC Business School

ESTADOS UNIDOS
Berkeley College

Disney International PROGRAMS
(Central Michigan University)

Gastronomía

Modelo 20/25

Acreditaciones

- **Programa acreditado nacionalmente** por el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C.

CONAET
Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C

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.

Plan de Estudios Innovador

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

01	Total 36c
02	Total 43.5c
03	Total 49.5c
04	Total 52.5c
05	Total 30c
06	Total 30c
07	Total 51c
08	Total 49.5c

Beneficios Profesionales **Plan de Estudios 2020**

Bloque Profesional: 342 créditos · Bloque Anáhuac: 54 créditos · Bloque Interdisciplinario: 42 créditos **= 438 créditos** en total

Bloque Interdisciplinario

Puedes obtener tu Diplomado cursando **15 créditos** de la misma área.

ARTE Y CULTURA

Diplomado en Historia del Arte

Materias y Talleres	Créditos
Historia del Arte Medieval al Renacentista.	6c
Historia del Arte de México Prehispánico y Virreinal.	6c
Historia del Arte Antiguo y Clásico.	6c
Historia del Arte Moderno al Contemporáneo.	6c
Cocina Mediterránea y Asiática.	
Cocina Mexicana.	
Taller Culinari.	
Introducción a la Cultura del Vino.	
Taller de Repostería.	
Visitas Culturales: Historia de Yucatán.	
Taller de Apreciación.	
Taller de Pintura.	
Taller de Instrumentos Musicales.	
Taller de Canto.	
Ritmos Latinos.	

DEPORTES

Diplomado en Deporte y Vida Saludable

Materias y Talleres	Créditos
Psicología Deportiva.	3c
Inteligencia Emocional, Formación del Carácter en el Deporte.	6c
Salud Física y Alimentación Balanceada.	6c
Taller de Acondicionamiento Físico.	
Clínica de Tochito Bandera.	
Clínica de Natación.	
Clínica de Fútbol Soccer.	
Clínica de Golf.	
Clínica de Crossfit.	
Clínica de Tenis.	
Clínica de Pádel.	
Clínica de Defensa Personal.	

LIDERAZGO

Diplomado en Proyección Profesional

Cursos	Créditos
Imagen y Proyección Profesional.	3c
Desarrollo Personal y en Relaciones Públicas.	6c
Organización de Eventos.	3c
Liderazgo.	6c
Taller de Liderazgo Social.	
Taller de Comunicaciones y Relaciones Públicas.	
Taller de Manejo de Conflictos y Toma de Decisiones.	
Taller de Liderazgo Empresarial.	
Taller de Crecimiento Personal.	
Taller de Pensamiento Crítico.	
Imagen y Proyección Profesional.	

FORMACIÓN ESPIRITUAL Y APOSTÓLICA

Diplomado en Liderazgo Fundamentado en la Fe

Materias y Talleres	Créditos
Historia Comparada de las Religiones.	6c
Mitos y Realidades de la Historia de la Iglesia.	6c
Second Chance.	3c
Mission Hope.	3c
Contagia Alegría.	3c
Amigos para Siempre.	3c

FAMILIA

Diplomado en Formación de la Sexualidad y el Amor

Materias y Talleres:	Créditos
Relación de Pareja y Vida.	6c
Noviazgo, Compromiso y Matrimonio.	6c
Sexualidad Afectiva.	6c
Retos de la Familia en la Actualidad.	6c

+120 MINORS

Programa profesional para diversificar tu formación al adquirir conocimientos y habilidades de otras carreras.

ARQUITECTURA COMUNICACIÓN DISEÑO

- Animación Digital.
- Comunicación Organizacional.
- Producción Audiovisual.
- Publicidad.
- Periodismo.
- Comunicación Digital.

CIENCIAS JURÍDICAS

- Marco Jurídico de los Negocios y la Innovación.

INGENIERÍAS

- Circuitos, Cámaras e Innovación.
- Estructuras.
- Gerencia de Proyectos de Construcción.
- Habilidades de Programación para escritorio, web y móviles.
- Infraestructura en Tecnologías de la Información.
- Producción Audiovisual.
- Redes y Seguridad Informática.
- Tecnologías de Vanguardia.
- Tecnologías para el Desarrollo 4.0.

NEGOCIOS

- Administración Estratégica.
- Comercio Internacional.
- Cultura Gastronómica.
- Dirección de Recursos Humanos.
- Evaluación de Proyectos de Inversión.
- Finanzas Bursátiles.
- Gestión de Hospitalidad, Alimentos y Bebidas.
- Pastelería.
- Técnicas Culinarias.

SALUD

- Nutrición Deportiva.
- Nutrigenética.
- Psicología de la Alimentación.
- Tecnología de Alimentos.

Consulta la lista completa en

merida.anahuac.mx/minor

Vida Universitaria Anáhuac Mayab

merida.anahuac.mx/vida

Programas de Liderazgo y Excelencia

La Universidad ofrece Programas de Liderazgo y Excelencia para potenciar tus habilidades y desarrollar tu talento en lo académico y humano, arte y cultura, emprendimiento y compromiso social.

- **Genera:** Programa de Liderazgo Empresarial.
- **Culmen:** Programa de Liderazgo en Arte y Cultura.
- **Impulsa:** Programa de Liderazgo en Compromiso Social.
- **Vértice:** Programa de Excelencia Académica.

Arte y Cultura

El arte es la expresión de las emociones humanas que se fusiona con el talento.

¡Atrévete a vivir tu pasión por la música, canto, baile, teatro y artes plásticas!

Mérida

#1 en Calidad de Vida en México

Lista de Ciudades Prósperas de ONU-Hábitat.

Deportes

Top Ten en la Universiada Nacional

por sexto año consecutivo.
Líder deportivo en el Sureste.

Compromiso Social

¡Únete a los **programas de voluntariado** y vive una experiencia transformadora! Promueve el bienestar y desarrollo social para **construir un mundo mejor.**

Vida Espiritual

Somos una Universidad de inspiración católica que promueve la búsqueda de la verdad y la vivencia de la fe, de manera libre, coherente, madura y convencida a través de **programas de apostolado.**

QS WORLD UNIVERSITY RANKINGS

2º lugar en universidades privadas en México.
3º lugar en universidades privadas y públicas en México.

Inicia tu Proceso de Admisión
anahuacmayab.mx/examen

Inscríbete ya y comienza a vivir la experiencia Anáhuac en Mérida

Para mayor información, visita:

merida.anahuac.mx

o contáctanos y un asesor preuniversitario resolverá tus dudas:

Campus Anáhuac Mérida: 999 942 4800
Dpto. de Atención Preuniversitaria: Ext. 221 - 229
Dpto. de Admisiones: Ext. 230, 231, 270

apreu@anahuac.mx

Carretera Mérida - Progreso Km. 15.5 Int. Km. 2
Carretera a Chablekal, Mérida, Yucatán, México.
C.P. 97310

UNIVERSIDAD ANÁHUAC · VINCE IN BONO MALUM

Síguenos

Universidad Anáhuac Mayab anahuacmayab

CDMX Tampico Mérida Veracuz Cancún Oaxaca Puebla Querétaro Madrid