

Gastronomía



Facultad de
Turismo y
Gastronomía



ANÁHUAC



Emprende tu camino
y da el primer paso
a tu futuro como líder
de acción positiva.



Grandes líderes y mejores personas

Con más de 55 años de experiencia, la Universidad Anáhuac te ofrece una formación integral con una visión internacional, emprendedora e innovadora para ser un líder que transformará a la sociedad de manera positiva.

Calidad académica acreditada

Somos parte del 3 % de las instituciones privadas que cuenta con la acreditación "Lisa y Llana", por cumplir con el máximo nivel de calidad reconocido por la Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior (FIMPES), y por la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES).

Somos una Universidad Bicampus

La Anáhuac México te ofrece la posibilidad de cursar materias y utilizar las instalaciones de sus dos campus en la Ciudad de México, ubicados estratégicamente en zonas de desarrollo empresarial y residencial.

- Contamos con transporte intercampus gratuito.
- Sumamos 38 hectáreas entre ambos campus con laboratorios e instalaciones de vanguardia.

Facultad de Turismo y Gastronomía

Si me preguntaras por qué deberías estudiar una carrera profesional vinculada con el turismo y la gastronomía, te respondería diciéndote: ¡pues porque el turismo es lo de hoy... y lo de mañana!

El turismo une a las culturas y la gastronomía a las personas a través de la alimentación.

Estos dos elementos son de las actividades económicas más importantes del mundo, y las buenas noticias son que en los próximos años la gastronomía, seguirá creciendo. Estudiar una de las licenciaturas de la industria de la hospitalidad en la Universidad Anáhuac es, sin duda, un pasaporte a una de las actividades más fascinantes y retadoras del siglo XXI.

Ventajas competitivas

Prácticas profesionales

Los planes de estudio consideran la realización de dos semestres de prácticas con valor curricular; para ello, la Facultad cuenta con una amplia red de convenios que permiten que estas prácticas se realicen en destinos turísticos de México y el extranjero.

Convenios

Contamos con importantes convenios para que puedas realizar tus prácticas profesionales de acuerdo con tu plan de estudios en una amplia red de oportunidades como hoteles, establecimientos de alimentos y bebidas, restaurantes con estrella Michelin, parques temáticos, líneas aéreas, asociaciones empresariales, editoriales, museos, empresas banqueteras, etcétera.

En los últimos semestres nuestros alumnos han realizado sus prácticas en **destinos internacionales** como: Montreal, Miami, Aspen, Dallas, Chicago, Orlando, Nueva York, Punta Cana, Buenos Aires, Hong Kong, Ibiza, Barcelona; Madrid, San Sebastián, París, Londres, Roma, Melbourne, Phuket, Seúl, Dubái, Vietnam, Tailandia y Shanghái.

En el caso de **localidades nacionales**, han desarrollado esta actividad en la Ciudad de México, Cancún, Ensenada, Los Cabos, Mérida, Oaxaca, Riviera Maya, San Miguel de Allende, Punta Mita y muchos otros importantes destinos turísticos del país.

Le Cordon Bleu

La alianza con *Le Cordon Bleu*, uno de los más afamados centros de enseñanza de artes culinarias y hospitalidad, además de fortalecer técnicamente los trabajos de la Facultad, permite que al término de tus estudios obtengas el **Bachelor of Gastronomy** que otorga esta institución francesa de acuerdo a tu programa de estudio.

Liderazgo en el Sector

La Facultad es reconocida por su liderazgo en su Coordinación de Investigación, como una voz autorizada en el debate académico y en los medios de comunicación. Ejemplo de ello, son sus foros de análisis, los artículos y libros realizados por sus investigadores quienes son parte del Sistema Nacional de Investigadores, cuenta con el Centro de Investigación y Competitividad Turística y con Cátedras de Investigación como la del Consejo Nacional Empresarial Turístico.

Instalaciones

Contamos con una sólida infraestructura distribuida en ambos campus que incluye:

- Un Viñedo en el Estado de Querétaro
- Ocho cocinas (con espacios y equipos especializados para repostería y panadería)
- Laboratorios de hospedaje y de servicio de alimentos y bebidas
- Laboratorios de cata y de Mixología
- Laboratorio de cocina de vanguardia
- Simuladores de Vanguardia para negocios turísticos, hoteleros y restauranteros utilizados en el mundo
- Programas de georreferenciación; paquetes estadísticos y acceso a bases de datos académicas (OMT, Sciens direct, scopus, JCR).

Acreditaciones y certificaciones

Todas nuestras licenciaturas cuentan con la acreditación nacional de los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES) y la certificación internacional de calidad de la Organización Mundial de Turismo (tedQual).



Licenciatura en

Gastronomía



Imagina Planea Prepara

Perfil de egreso

Como Licenciado en Gastronomía
sabrás:

- Diseñar y ejecutar creativamente productos gastronómicos, fomentando el bienestar social, ambiental y económico, investigando y generando conocimiento sobre temas gastronómicos a nivel global.
- Desarrollar capacidades de dirección, consultoría, asesoría y desarrollo de productos a empresas de alimentos y bebidas para contribuir exitosamente al logro de sus objetivos.
- Promover la cultura, historia y tradiciones gastronómicas buscando preservar su identidad, fomentando el comercio justo.
- Planificar y/o gestionar proyectos y oportunidades de negocio en el ámbito de la gastronomía nacional o internacional.

¿Por qué estudiar Gastronomía en la Universidad Anáhuac?

- Estudiarás en la única universidad en México que cuenta con la alianza estratégica con *Le Cordon Bleu, Francia*.
- Tomarás clases con demostración del chef y trabajo individual en cocina. Supervisado y asesorados por un chef.
- Harás tus prácticas en una de nuestras ocho modernas cocinas (4 en Campus Norte y 4 en Campus Sur), el salón de cata de vino en ambos campus, el laboratorio de mixología en Campus Norte y el laboratorio de cocina de vanguardia en Campus Sur así como el Viñedo Anáhuac ubicado en el estado de Querétaro.
- Obtendrás diplomas parciales de LCB en el transcurso de tu carrera.
- Obtendrás, a la par de tu título universitario, el *Bachelor in Gastronomy* con reconocimiento internacional.
- Tendrás dos semestres de prácticas profesionales en el sector gastronómico nacional o internacional.

¿Qué podrás hacer como Licenciado en Gastronomía?

- Administrar y operar cualquier establecimiento de alimentos y bebidas.
- Dirigir la sección de adquisiciones de materias primas considerando sus características y aplicaciones.
- Crear productos gastronómicos innovadores.
- Dominar las distintas técnicas culinarias en el manejo de la materia prima.
- Conocer las técnicas gastronómicas tradicionales de las principales regiones del mundo, comprendiendo las diferentes técnicas culinarias y el manejo de las materias primas.
- Planear, controlar y evaluar los procesos de establecimientos de alimentos y bebidas, considerando los aspectos legales, de seguridad e higiene, conforme a las normas y criterios de los organismos acreditadores.

- Desarrollarás el conocimiento de la enología.
- Impartirás consultoría culinaria y trabajar en el mundo del estilismo culinario.

¿En dónde podrás trabajar?

- Empresas de alimentos y bebidas como restaurantes, operadoras de alimentos, banqueteras, pastelerías, bares, entre otras.
- Empezar tu propio negocio gastronómico.
- Industria de alimentos y bebidas en las áreas de investigación, educación, consultoría y desarrollo.
- Consultoría a negocios gastronómicos en las áreas de cocina, desarrollo de menús, maridaje, innovación de platillos, procesos y conceptualización.
- En cocinas y procesos de producción de alimentos de la industria de la hospitalidad.

Modelo 2025



Recuerda que puedes utilizar tus electivas profesionales en el menor de vinos.

Plan de referencia Gastronomía

Programa acreditado por



Este plan de referencia muestra un orden sugerido de cómo puedes cursar tus materias; mismas que podrán variar dependiendo el Campus en el que estudies y te permitirá hacer los ajustes que consideres convenientes al planear tus estudios.

01	02	03	04	05	06	07	08
Introducción a la empresa	Técnicas y aplicaciones culinarias I	Técnicas y aplicaciones culinarias II	Prácticum de gastronomía I	Cocina intermedia I	Cocina intermedia II	Prácticum de gastronomía II	Proyecto integrador: Diseño y evaluación de productos gastronómicos
6c	6c	6c	12c	6c	6c	12c	4.5c
Mercadotecnia turística I	Pastelería I	Pastelería II	Operación de empresas de alimentos y bebidas	Cocina mexicana	Gestión de talento en la industria de la hospitalidad	Derecho y empresa	Protocolo y etiqueta
6c	6c	6c	6c	6c	6c	6c	4.5c
Manejo higiénico de los alimentos	Fundamentos de cata de vinos y consumo responsable	Nutrición	Asignatura Electiva Interdisciplinaria	Taller de productos lácteos	Evaluación sensorial	Responsabilidad social y sustentabilidad	Investigación aplicada a cocina de vanguardia
4.5c	4.5c	4.5c	6c	4.5c	4.5c	6c	6c
Métodos de investigación para las ciencias sociales	Cultura gastronómica de México	Taller de servicio		Control presupuestal	Cultura gastronómica internacional		Catering
6c	6c	3c		4.5c	6c		6 c
Contabilidad financiera para la dirección	Fisicoquímica para la gastronomía	Química de los alimentos		Bebidas	Formación universitaria A		Electiva profesional
6c	4.5c	4.5c		4.5c	3c		6c MINOR
Regional Introducción a la industria de la hospitalidad	Taller de insumos de origen vegetal	Taller de insumos de origen animal		Electiva profesional	Electiva profesional		Electiva profesional
6c	4.5c	4.5c		6c MINOR	6c MINOR		6c MINOR
Ser universitario	Costos de alimentos y bebidas	Estadística para la dirección		Humanismo clásico y contemporáneo	Regional Mercadotecnia turística II		Formación universitaria B
6c	4.5c	6c		6c	6c		3c
Asignatura Electiva Interdisciplinaria	Antropología fundamental	Liderazgo y desarrollo personal		Asignatura Electiva Anáhuac	Persona y trascendencia		Asignatura Electiva Anáhuac
6c	6c	6c		6c	6c		6c
	Taller o actividad electiva	Ética		Habilidades para el emprendimiento	Emprendimiento e innovación		Liderazgo y equipos de alto desempeño
	3c	9c		3c	6c		3c
	Taller o actividad electiva			Taller o actividad electiva			Asignatura Electiva Interdisciplinaria
	3c			3c			6c
46.5c	48c	49.5c	24c	49.5c	49.5tc	24c	51c
Bloque Profesional = 246 créditos			Bloque Anáhuac = 54 créditos		Bloque Interdisciplinario = 42 créditos		Créditos totales 342

Regionales: Introducción a la industria de la hospitalidad y Mercadotecnia turística II

Estudios con Reconocimiento de Validez Oficial de la Secretaría de Educación Pública por Decreto Presidencial publicado en el D.O.F. el 26 de noviembre de 1982.

Vida universitaria

Deportes	Artes	Relaciones estudiantiles	Compromiso social	Pastoral
Top 2 de universidades privadas y 1er lugar en el Valle de México. Tenemos más de 20 disciplinas y asignaturas para desarrollar tus habilidades en instalaciones deportivas de primer nivel.	La Escuela de Artes presenta anualmente más de 500 producciones artísticas derivadas de sus 540 cursos, talleres y asignaturas.	Conformado por la Federación de Sociedades de Alumnos, encargada de impulsar, innovar y crear proyectos que fortalezcan la vida universitaria.	Contamos con uno de los voluntariados más grandes a nivel nacional con más de 100 programas y proyectos sociales, buscando transformar el futuro de México y de la sociedad.	Nuestra identidad católica promueve la búsqueda de la verdad y la vivencia de la fe de manera libre a través de programas de apostolado.

Internacionalización

Parte fundamental de tu formación girará en torno a vivencias académicas internacionales como:

- Intercambios académicos
- Viajes culturales
- Cursos de verano en el extranjero
- Materias en otros idiomas
- Prácticas profesionales
- Estancias de investigación en el extranjero
- Doble titulación internacional
- Concursos internacionales
- Cursos de idiomas
- Conferencias y encuentros



+250

convenios con universidades en todo el mundo.

Empleabilidad

1,500

vacantes de trabajo al mes en la plataforma Desarrollo Laboral Anáhuac.

+7,000

empresas nacionales e internacionales en la Bolsa de Trabajo Anáhuac.

70 %

de empleabilidad de nuestros alumnos recién egresados.

Top 10

América Latina y 2do lugar Nacional reconocidos por el *QS Graduate Employability Ranking*.

Egresados

+55,000

egresados.

23 %

de los presidentes de compañías de la BMV son egresados Anáhuac, siendo la Universidad con más participación en estos puestos.



+11 %

de los 300 líderes más influyentes de México son egresados de la Anáhuac.

Programas de Liderazgo

Pertenece a uno de los 9 diplomados con valor curricular que te formarán como un líder en perfiles específicos a través de la vivencia de materias exclusivas, seminarios internacionales, organización de eventos y congresos, así como encuentros con directivos y personalidades del mundo profesional.

- **ACCIÓN:** Programa de Liderazgo en Deporte
- **ALPHA:** Programa de Liderazgo en Ciencias de la Salud
- **CIMA:** Programa de Liderazgo Estudiantil
- **CREA:** Programa de Liderazgo en Comunicación
- **CULMEN:** Programa de Liderazgo en Arte y Cultura
- **GENERA:** Programa de Liderazgo Empresarial
- **IMPULSA:** Programa de Liderazgo en Compromiso Social
- **SINERGIA:** Programa de Liderazgo en Administración Pública
- **VÉRTICE:** Programa de Excelencia Anáhuac

Reconocidos dentro del



Inicia tu proceso de
admisión aquí:



Comienza a vivir
la experiencia Anáhuac
y forma parte de
esta gran comunidad



Para mayor información, visita mexico.anahuac.mx/licenciaturas
o contáctanos en: preuniversitarios@anahuac.mx / +52 (55) 53288012

CAMPUS NORTE

+52 (55) 56270210 ext. 8214 o 8635
Av. Universidad Anáhuac 46, Col. Lomas Anáhuac,
Huixquilucan, Estado de México, CP 52786

CAMPUS SUR

+52 (55) 56288800 ext. 227 o 801
Av. de los Tanques 865, Col. Torres de Potrero,
Álvaro Obregón, Ciudad de México, CP 01840



Vida Anáhuac
Preuniversitario



@vidanahuac