

Plan de referencia Dirección de Restaurantes

Programa
acreditado
internacionalmente
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 industria de la hospitalidad 6c	Técnicas y aplicaciones culinarias I 6c	Técnicas y aplicaciones culinarias II 6c	Prácticum en la industria de alimentos y bebidas I 12c	Gestión de talento en la industria de la hospitalidad 6c	Administración de conceptos restauranteros 6c	Prácticum en la industria de alimentos y bebidas II 12c	Evaluación de proyectos de inversión para la Dirección 6c
Introducción a la empresa 6c	Fundamentos de cata de vinos y consumo responsable 4.5c	Servicio de alimentos 6c	Tendencias en la industria de la hospitalidad 6c	Operación y servicio de banquetes 4.5c	Gestión de calidad en la hospitalidad 6c	Responsabilidad social y sustentabilidad 6c	Simulador de negocios para restaurantes 4.5c
Manejo higiénico de los alimentos 4.5c	Operación y manejo de áreas de cocina 6c	Mixología 6c	Tecnologías de la información para la dirección 6c	Nutrición 4.5c	Maridaje 3c	Asignatura Electiva interdisciplinaria 6c	Estrategias de atención centradas en el consumidor 6c
Contabilidad financiera para la dirección 6c	Cultura gastronómica de México 6c	Taller de servicio 3c		Derecho y empresa 6c	Regional 3c		Proyecto integrador para la industria de la hospitalidad 4.5c
Métodos de investigación para las ciencias sociales 6c	Costos de alimentos y bebidas 4.5c	Estadística para la dirección 6c		Control presupuestal 4.5c	Formación universitaria A 6c		Formación universitaria B 3c
Regional 6c	Matemáticas para la dirección 6c	Taller de sistemas de info. tecnológica para los restaurantes 3c		Electiva profesional 6c MINOR	Electiva profesional 6c MINOR		Electiva profesional 6c MINOR
Ser universitario 6c	Antropología fundamental 6c	Liderazgo y desarrollo personal 6c		Análisis de estados financieros para la dirección 6c	Asignatura Electiva Anáhuac 6c		Electiva profesional 6c MINOR
Asignatura Electiva interdisciplinaria 6c	Asignatura Electiva interdisciplinaria 6c	Ética 9c		Humanismo clásico y contemporáneo 6c	Persona y trascendencia 6c		Liderazgo y equipos de alto desempeño 3c
	Taller o actividad electiva 3c	Taller o actividad electiva 3c		Habilidades para el emprendimiento 3c	Emprendimiento e innovación 6c		Asignatura Electiva Anáhuac 6c
							Taller o actividad electiva 3c
46.5c	48c	48c	24c	46.5c	48c	24c	48c

■ Bloque Profesional = 237 créditos

■ Bloque Anáhuac = 54 créditos

■ Bloque Interdisciplinario = 42 créditos

Créditos totales 333

Regionales: Mercadotecnia turística I 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.