

- TURISMO INTERNACIONAL
- GASTRONOMÍA



# ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

SOMOS ANÁHUAC • LÍDERES DE ACCIÓN POSITIVA



**Anáhuac**  
PUEBLA

# A BIENVENIDOS

Desde hace más de 50 años, en la Universidad Anáhuac formamos Líderes de Acción Positiva, personas íntegras con valores que inspiran a líderes, formados internacionalmente con una visión emprendedora e innovadora, trascendiendo por su compromiso con los demás siendo protagonistas del cambio y transformando a la sociedad de manera positiva.

## CIFRAS ANÁHUAC

**cinco**  
Universidades  
en el extranjero

**9** Universidades  
en México  
**+ de 85,000**  
EGRESADOS  
LÍDERES DE  
ACCIÓN POSITIVA

**15** Centros de  
Investigación

**04** Institutos de  
Investigación

**300**  
CONVENIOS DE  
INTERCAMBIO

**13%** son directores  
generales  
de **100** empresas más  
importantes de  
México

**7 de cada 10**  
SON DIRECTIVOS DE  
EMPRESAS,  
INSTITUCIONES,  
ORGANISMOS NO GUBERNAMENTALES

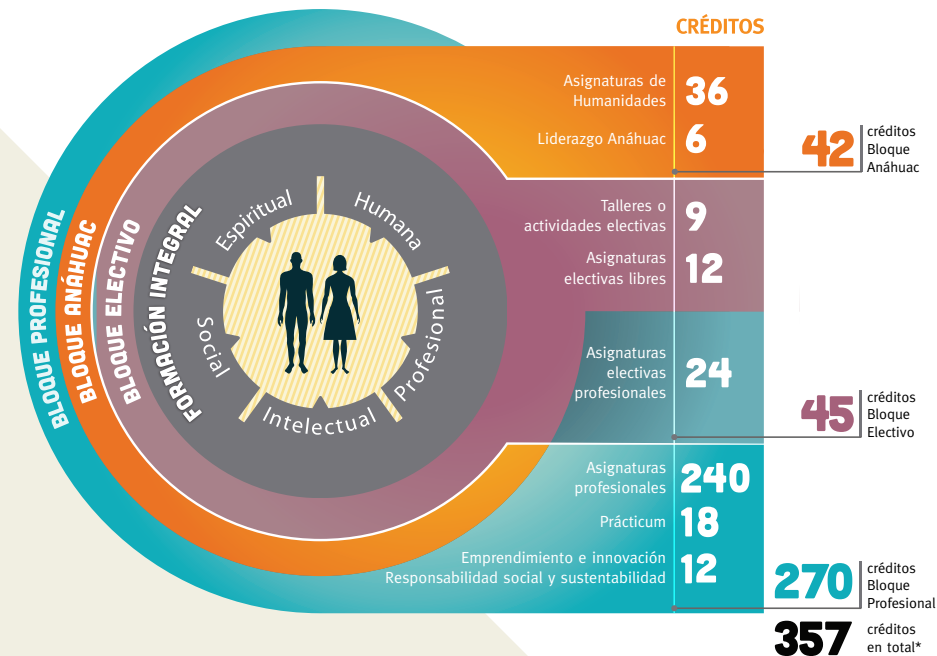
**50** Programas de  
actividades apostólicas  
y compromiso social

**08** PROGRAMAS DE  
LIDERAZGO

**01** Programa de  
Excelencia  
Académica

**20** DISCIPLINAS  
DEPORTIVAS  
LEONES  
ANÁHUAC

## MODELO FORMATIVO ANÁHUAC



### Bloque Profesional

Asignaturas que te permitirán desarrollar las **competencias propias de tu carrera**, incluyendo el **Prácticum**, a través del cual realizarás actividades profesionales.

### Bloque Anáhuac

Asignaturas del programa de formación humana, estudios generales y **liderazgo**, que contribuyen a tu **formación integral**.

### Bloque Electivo

Encontrarás una variedad de opciones para completar y enriquecer tu formación profesional con una perspectiva interdisciplinaria.

**Asignaturas electivas profesionales** de tu campo de interés **dentro de tu carrera y carreras afines**, que en algunos casos se pueden concentrar en un Área Profesional.

**Asignaturas electivas libres** que podrás **elegir de diferentes áreas del conocimiento** de una amplia oferta, incluidos los idiomas.

**Talleres y actividades** de alto nivel formativo en las áreas de **arte, liderazgo, deportes y temas sociales**.



Atención personalizada en el Programa de Tutorías



Formación profesional de vanguardia internacional



Modelo semiflexible



Profesores con excelente preparación



Intercambios y movilidad



Interdisciplinarietà



Modelo por competencias



Formación humana y en estudios generales



Requisitos de titulación: servicio social, nivel de inglés, dos asignaturas en línea, dos asignaturas en inglés, y acreditar el EGEL

\*La distribución y el total de créditos en este gráfico varían según la licenciatura.

# TURISMO Y GASTRONOMÍA ANÁHUAC



## LE CORDON BLEU

A partir de su gran prestigio y tradición ganados a lo largo de más de cien años de historia, Le Cordon Bleu es la escuela con mayor reconocimiento a nivel mundial en la formación de profesionales de gastronomía, arte culinario, hospitalidad y turismo.

### La alianza con LCB ofrece:

Reconocimiento formal de estudios por parte de Le Cordon Bleu Internacional.

Prácticas profesionales realizadas en los mejores restaurantes y hoteles de prestigio en México y el mundo.

Acceso a una red de oportunidades laborales internacionales.



## INTERCAMBIOS ACADÉMICOS ESPECIALIZADOS

- Universidad Finis Terrae, Chile • Macquire University, Australia
- University of Swinburne, Australia • International College of Management, Australia • Universidad Autónoma de Barcelona, España • Universidad Complutense de Madrid, España
- University of Central Oklahoma, Estados Unidos • Boston Metropolitan College, Estados Unidos • Temple University, Estados Unidos • Instituto Lorenzo de Medici, Italia • Lewis Clark State College, Estados Unidos • Edge Hill University, Inglaterra • Universidad Europea di Roma, Italia • Auckland U. of Technology, Nueva Zelanda • Universidad Gastón Dachary, Argentina • Sedes Le Cordon Bleu Internacional



## ACREDITACIONES

Todos nuestros programas están dentro del Patrón de Excelencia Académica del Examen General de Egreso de la Licenciatura (EGEL).

## LICENCIATURA EN TURISMO INTERNACIONAL



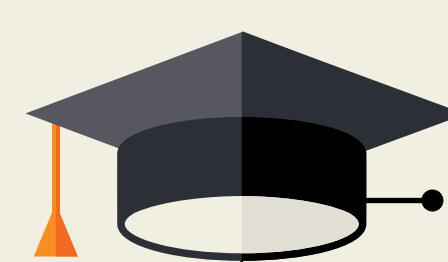
### ¿POR QUÉ ESTUDIAR TURISMO INTERNACIONAL EN LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC?

- Estudiarás con profesores que cuentan con una amplia experiencia profesional, quienes te formarán con una sólida preparación para enfrentar la competencia en el mercado.
- Tenemos convenios con grupos hoteleros-restauranteros, cámaras y asociaciones de prestadores de servicios turísticos, agencias de viaje, empresas de transportación de pasajeros para que realices tus prácticas profesionales.
- Contamos con una alianza estratégica con Le Cordon Bleu que te permitirá obtener el Diploma de Bachelor of Business Tourism Management ofrecido por esta institución.
- Obtendrás una formación para la creación de proyectos de investigación y el estudio de idiomas preparándote para un demandante mercado internacional, acercando y estrechando lazos entre las culturas.



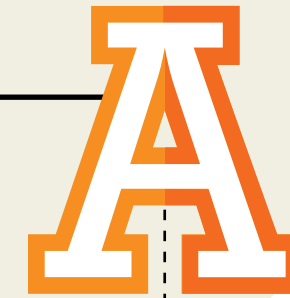
### PERFIL DEL LICENCIADO EN TURISMO INTERNACIONAL ANÁHUAC

- Es un líder que logra poner en valor la identidad de una región y crear nuevas oportunidades de negocio.
- Visualiza diversos escenarios para diversificar la oferta de productos, servicios y experiencias turísticas.
- Evalúa la pertinencia de proyectos sustentables e inversiones turísticas con base en una sólida investigación del mercado.
- Emplea técnicas administrativas y mercadológicas para potenciar el desarrollo regional.



### ¿QUÉ HARÁS COMO LICENCIADO EN TURISMO INTERNACIONAL?

- Planearás y dirigirás la administración de empresas de servicios turísticos y/o de servicios, considerando los entornos nacional e internacional.
- Organizarás y dirigirás diversos eventos de tipo social, como presentaciones de producto, bodas, así como congresos y convenciones.
- Coordinarás servicios de transporte terrestre, aéreo y marítimo en empresas especializadas de flujo de visitantes.
- Diseñarás y coordinarás productos y servicios dedicados a la recepción de turistas y a la operación de circuitos turísticos.
- Crearás nuevos productos de experiencias y estrategias turísticas acordes con el perfil del turista contemporáneo.



### CAMPO LABORAL

- Empresas turísticas.
- Agencias y/o operadoras de viajes.
- Restaurantes y empresas de alimentos y bebidas.
- Hoteles y/o establecimientos de hospedaje.
- Organismos e instituciones de banca en áreas dedicadas al turismo.
- Sector público a nivel municipal, estatal o federal, enfocado al turismo.



### ÁREAS PROFESIONALES

Cursando tus asignaturas del **Bloque Electivo Profesional**, podrás elegir algunas de las siguientes Áreas Profesionales:

- Eventos
- Desarrollo de productos turísticos
- Gobierno y gestión turística
- Certificado básico de cocina y pastelería



# PLAN DE REFERENCIA

## LICENCIATURA EN TURISMO INTERNACIONAL

1 SEM	2 SEM	3 SEM	4 SEM	5 SEM	6 SEM	7 SEM	8 SEM
Introducción a la industria de la hospitalidad 6c	Operación de empresas de alojamiento 6c	Estadística descriptiva 6c	Tecnología para el turismo 6c	Sociología para el turismo 6c	Legislación para empresas turísticas 6c	Prácticum 2: Experiencias profesionales en turismo 18c	Coaching 6c
Fundamentos de contabilidad 6c	Geografía turística de México 6c	Geografía turística internacional 6c	Responsabilidad social y sustentabilidad 6c	Transportación y agencia de viajes 4c	Gestión financiera 6c		Planeación y dirección estratégica 6c
Métodos de investigación en ciencias sociales 6c	Mercadotecnia fundamental 6c	Mercadotecnia estratégica 6c	Prácticum 1: Experiencias profesionales en turismo 18c	Contabilidad Presupuestal 6c	Sustentabilidad en el turismo 6c		Formulación y evaluación de proyectos turísticos 6c
Introducción a la empresa 6c	Contabilidad Gerencial 6c	Operación de alimentos y bebidas 6c		Fundamentos de finanzas para el turismo 9c	Eventos, congresos y convenciones 4c		Planificación turística 6c
Fundamentos de microeconomía 6c	Fundamentos de macroeconomía 6c			Capital humano para la industria de la hospitalidad 6c	Sistemas de calidad y certificaciones para el turismo 6c		Prácticum 3: Emprendedores turísticos 6c
Alemán I 6c	Alemán II 6c	Alemán III 6c		Alemán IV 6c	Alemán V 6c		Alemán VI 6c
		Electiva libre I 6c		Electiva profesional I 6c	Electiva profesional II 6c	Electiva profesional III 6c	Electiva profesional IV 6c
Ser universitario 6c	Persona y sentido de vida 6c	Ética 9c		Persona y trascendencia 6c	Humanismo clásico y contemporáneo 9c	Electiva libre II 6c	Liderazgo 6c
Talleres o actividades I 3c	Talleres o actividades II 3c	Talleres o actividades III 3c			Emprendimiento e innovación 6c		

C= CRÉDITOS

263 CRÉDITOS Bloque Profesional 42 CRÉDITOS Bloque Anáhuac 45 CRÉDITOS Bloque Electivo = 350 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.

\*Las materias electivas se ofertarán cada semestre acorde a la demanda.

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.



# LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

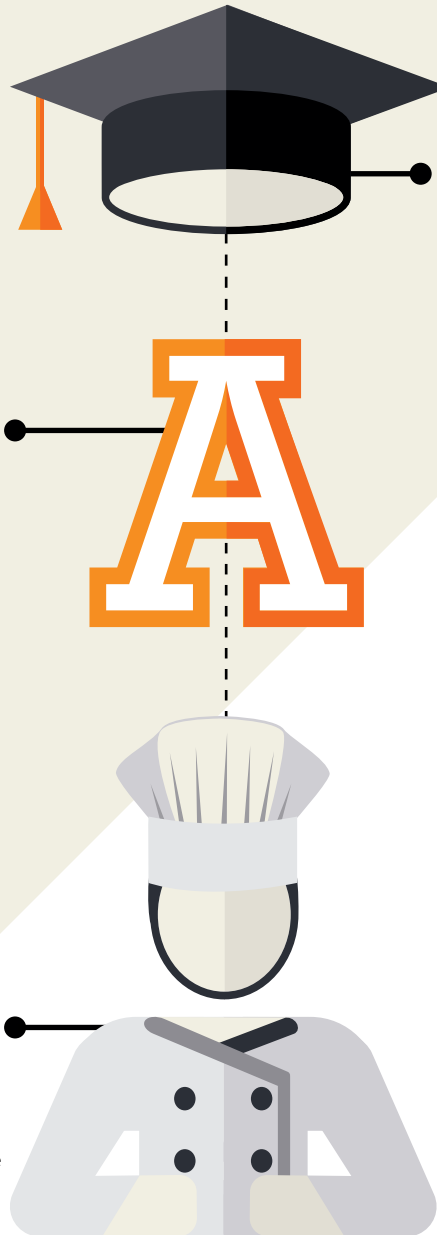


## ¿POR QUÉ ESTUDIAR GASTRONOMÍA EN LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC?

- Contamos con acreditaciones a nivel nacional e internacional.
- Contamos con una alianza estratégica con Le Cordon Bleu que te permitirá obtener el Diploma de Bachelor of Business Gastronomy ofrecido por esta institución.
- Contarás con experiencia real de aprendizaje al cursar dos asignaturas supervisadas en el campo laboral.
- Tomarás clases con demostración del chef y trabajo individual en la cocina.
- Al finalizar la licenciatura obtendrás cuatro certificados Le Cordon Bleu correspondientes a Cocina básica e intermedia y Pastelería básica e intermedia.
- La práctica es impartida en modernas instalaciones.

## PERFIL DEL LICENCIADO EN GASTRONOMÍA ANÁHUAC

- Dirige negocios gastronómicos.
- Aplica técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia.
- Investiga productos, costumbres y culturas gastronómicas para comunicarlas y promoverlas a través del desarrollo de platillos.
- Innova en el diseño y desarrollo de productos y procesos culinarios.
- Gestiona y optimiza los procesos administrativos de establecimientos de alimentos y bebidas.



## ¿QUÉ HARÁS COMO LICENCIADO EN GASTRONOMÍA?

- Dirigirás la selección y adquisición de materias primas (vegetales, frutas, productos animales, bebidas alcohólicas y no alcohólicas) considerando sus características, aplicaciones y variedades existentes en los mercados nacional e internacional.
- Utilizarás técnicas culinarias en el manejo de la materia prima (tipos de cocciones, de cortes).
  - Planearás, organizarás, dirigirás, controlarás y evaluarás los procesos de un establecimiento de alimentos y bebidas, considerando los aspectos legales, de seguridad e higiene conforme a las normas y criterios de los organismos acreditadores.
  - Desarrollarás estrategias de mercadotecnia para promover productos y servicios gastronómicos.
  - Crearás productos gastronómicos innovadores.

## CAMPO LABORAL



- Empresas de alimentos y bebidas, como restaurantes, cafeterías, pastelerías, comedores industriales, operadoras de alimentos y banquetes, entre otras.
- En el ámbito cultural del mundo gastronómico.
- En la investigación sobre temas culinarios.
- Consultoría a negocios gastronómicos en áreas como cocina, menús, maridaje, entre otras.
- En cocinas y procesos de producción de alimentos de la industria de la hospitalidad.

## ÁREAS PROFESIONALES

Cursando tus asignaturas del **Bloque Electivo Profesional**, podrás elegir algunas de las siguientes Áreas Profesionales:

- Vinos
- Nutrición

# LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

# PLAN DE REFERENCIA

1 SEM	2 SEM	3 SEM	4 SEM	5 SEM	6 SEM	7 SEM	8 SEM
Fundamentos de contabilidad 6c	Costos de alimentos y bebidas 6c	Estadística descriptiva 6c	Operación de empresas de alimentos y bebidas 6c	Contabilidad presupuestal 6c	Legislación para empresas turísticas 6c	Emprendimiento e innovación 6c	Coaching 6c
Introducción a la empresa 6c	Nutrición 6c	Insumos de origen animal 4c	Responsabilidad social y sustentabilidad 6c	Capital humano para la industria de la hospitalidad 6c	Evaluación sensorial 4c	Prácticum 2: Gastronomía II 18c	Taller de estilismo culinario 3c
Métodos de investigación en ciencias sociales 6c	Mercadotecnia fundamental 6c	Taller de servicio 3c	Prácticum 1: Gastronomía I 18c	Productos lácteos 4c	Protocolo y etiqueta 6c	Taller de Maridaje 3c	Taller de Maridaje 3c
Insumos de origen vegetal 4c	Cultura gastronómica internacional I 6c	Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad 6c		Química de los alimentos 6c	Cocina intermedia II 6c	Catering 6c	Catering 6c
Cultura gastronómica de México 6c	Fundamentos de cata de vinos 4c	Fisicoquímica para la gastronomía 6c		Bebidas 4c	Cocina Mexicana 6c	Cocina de vanguardia 6c	Cocina de vanguardia 6c
Introducción a la industria de la hospitalidad 6c	Técnicas y aplicaciones culinarias I 6c	Técnicas y aplicaciones culinarias II 6c		Electiva profesional I 6c	Electiva profesional II 6c	Electiva profesional III 6c	Electiva profesional III 6c
Manejo higiénico de los alimentos 6c	Pastelería I 6c	Pastelería II 6c		Electiva libre I 6c	Electiva libre II 6c	Electiva profesional IV 6c	Electiva profesional IV 6c
Ser universitario 6c	Persona y sentido de vida 6c	Ética 9c		Persona y trascendencia 6c	Humanismo clásico y contemporáneo 9c	Liderazgo 6c	Liderazgo 6c
Talleres o actividades I 3c	Talleres o actividades II 3c	Talleres o actividades III 3c		Cocina intermedia I 6c		Prácticum 3: Diseño y evaluación de productos gastronómicos 6c	Prácticum 3: Diseño y evaluación de productos gastronómicos 6c

C= CRÉDITOS

261 CRÉDITOS Bloque Profesional

42 CRÉDITOS Bloque Anáhuac

45 CRÉDITOS Bloque Electivo

Asignaturas Le Cordon Bleu

= 348 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.

\*Las materias electivas se ofertarán cada semestre acorde a la demanda.



## INTERCAMBIOS ACADÉMICOS Y MOVILIDAD

### Internacionalización



Vive una experiencia académica y formativa internacional en alguna de las **instituciones y universidades** con las que tenemos convenio alrededor del mundo cursando un semestre o un año.

**4 Continentes / + de 18 países**

**+ de 300 opciones de intercambios en la Red de Universidades Anáhuac**

### Intercambio Anáhuac

La Universidad Anáhuac también te ofrece la opción de estudiar, hasta dos semestres, en alguna de las sedes internacionales de la Red de Universidades Anáhuac:

- Universidad Finis Terrae (**Santiago, Chile**)
- Universidad Francisco de Vitoria (**Madrid, España**)
- Universidad Europea di Roma (**Roma, Italia**)
- Ateneo Pontificio Regina Apostolorum (**Roma, Italia**)
- Institute for the Psychological Sciences (**Washington, D.C., Estados Unidos**)

### Movilidad

La opción de movilidad Anáhuac consiste en estudiar, hasta tres periodos, asignaturas de la licenciatura que cursas en alguno de los campus de la Red de Universidades Anáhuac en México:

- Universidad Anáhuac **México Norte**
- Instituto de Estudios Superiores de **Tamaulipas**
- Universidad Anáhuac **México Sur**
- Universidad Anáhuac **Mayab**
- Universidad Anáhuac **Xalapa**
- Universidad Anáhuac **Cancún**
- Universidad Anáhuac **Oaxaca**
- Universidad Anáhuac **Querétaro**



Universidad Finis Terrae, Chile



Universidad Francisco de Vitoria, España



## VIDA UNIVERSITARIA ANÁHUAC



### Compromiso Social

Con el **voluntariado más grande a nivel nacional de universidades privadas**, te ofrecemos **100 proyectos de voluntariado** a través de ASUA (Acción Social Universidad Anáhuac), incluyendo brigadas nacionales e internacionales donde se realizan acciones a favor de grupos vulnerables.



### Relaciones Estudiantiles

Formado por alumnos líderes universitarios y por la **Federación de Sociedades de Alumnos (FESAL)**, es el organismo estudiantil encargado de **crear e impulsar proyectos de interés común** para fortalecer la vida universitaria.



### Vida Espiritual Anáhuac

La identidad católica de la Universidad promueve la **búsqueda de la verdad y la vivencia de la fe** de cada uno de sus miembros, de manera libre, coherente, madura y convencida a través de **programas de apostolado**.



### ASUA Construye

Programa de construcción de casas para familias de escasos recursos.



## Deportes

Promovemos la formación integral de los estudiantes llevándolos a su máximo nivel de rendimiento, con un alto sentido de la honestidad, compromiso y trabajo en equipo, promoviendo el sentido de identidad y pertenencia de los Leones Anáhuac.

- Atletismo
- Basquetbol
- Futbol soccer
- Futbol rápido
- Natación
- Voleibol
- Rugby
- Tenis
- Taekwondo
- Grupos de animación



## Arte y Cultura

Ofrecemos diversos cursos, talleres y asignaturas electivas para vigorizar las capacidades creativas, desarrollar la innovación y el talento artístico de los universitarios, además de los valores humanos.

- Teatro
- Danza
- Apreciación musical
- Artes plásticas: pintura y escultura
- Fotografía



## Vértice Programa de Excelencia Anáhuac

Programa de **excelencia académica y humana** para la formación integral de alumnos de alto rendimiento.

El programa se conforma por los mejores alumnos de cada generación, elegidos de entre todas las carreras por su talento y capacidad intelectual.

Los integrantes de **VÉRTICE** participan en actividades para aprender a razonar con rigor y desarrollar al máximo todas sus capacidades y liderazgo, tales como: encuentros con grandes personalidades, talleres de excelencia, visitas culturales y empresariales, congresos nacionales, seminarios internacionales, entre otras.





GRANDES LÍDERES

Y MEJORES PERSONAS



Contamos con el **Departamento de Atención Preuniversitaria** para resolver todas tus dudas, donde un grupo de profesionales está listo para orientarte, asesorarte y apoyarte en el proceso de elección de carrera e ingreso a la universidad.



**Atención:**

(222) 169 10 69

Ext. 255, 256, 257 y 258

Del interior: 01 800 623 9291



**Dirección:**

Calle Orión Norte S/N

Col. La Vista Country Club

C.P. 72810, San Andrés Cholula, Puebla



**Contacto:**

admision.uap@anahuac.mx

📧 @UAnahuacPuebla

📘 UniversidadAnahuacPuebla

📷 uanahuacpuebla

📍 uanahuacpuebla

[www.anahuacpuebla.org](http://www.anahuacpuebla.org)