

Escuela
Internacional
de Gastronomía

Gastronomía



**ANÁHUAC
CANCÚN**



**LE CORDON BLEU®
CANCUN**



CAMPUS INTERNACIONAL

Conviértete en un líder internacional de acción positiva



Beneficios Anáhuac

1. Campus internacional de la Red Anáhuac.
2. Comunidad universitaria con más de 43 nacionalidades.
3. Excelencia académica acreditada.
4. Formación integral y valores.
5. Atención personalizada.
6. Modelo semiflexible por competencias.

Formamos líderes internacionales de acción positiva

Desde hace más de 50 años, en la Universidad Anáhuac preparamos personas íntegras y con valores, que tienen una visión emprendedora e innovadora y que trascienden por su compromiso con los demás, siendo protagonistas del cambio y transformando la sociedad de manera positiva.

Acreditaciones Institucionales

Acreditados por la Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior por cumplir con el máximo nivel de calidad educativa.



Membresías Internacionales



ORGANIZACIÓN DE
UNIVERSIDADES CATÓLICAS
DE AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE



Escuela Internacional de Gastronomía

Estudiamos Gastronomía partiendo de la técnica culinaria tradicional francesa, preservando las costumbres y cultura para crear experiencias culinarias únicas. Desarrollamos profesionales éticos, emprendedores de negocios y productos gastronómicos innovadores, con liderazgo profesional y social en un entorno internacional.

Enfoque

Formación gastronómica de excelencia internacional, enfocado a la dirección y administración de proyectos de negocios gastronómicos, que incluyen experiencias de emprendimiento e innovación, habilidades y competencias, para desarrollar líderes integrales en la industria de la hospitalidad.

Doble titulación

Al finalizar tu licenciatura recibirás un título profesional por la Universidad Anáhuac Cancún y otro europeo por Le Cordon Bleu Paris, una de las instituciones educativas más prestigiosas en Hotelería y Artes Culinarias en el mundo.



Acreditación

- Consejo Nacional para la calidad de la Educación Turística A.C. (CONAET).



Certificación

- TedQual de la Organización Mundial de Turismo (UNWTO).



Convenios

- Asociación Mexicana de Sommeliers.
- Callebaut.
- NTD Ingredientes.
- Rational.

Afiliaciones

- Asociación Mexicana de Centros de Enseñanza Superior en Turismo y Gastronomía (AMESTUR).
- Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT).
- *International Council on Hotel, Restaurant, and Institutional Education* (CHRIE).



Prácticas

Programa de formación práctica integral más amplio del país, con carácter obligatorio, compuesto por 1800 horas divididas en prácticas de inducción, aproximación, simulación y especialización a nivel nacional e internacional.

Convenios para Prácticas Profesionales

Convenios con más de 100 grupos hoteleros nacionales e internacionales:

- AM Resorts
- Fairmont Mayakoba
- Grupo Palace
- Grupo Playa Resorts
- Hyatt Andaz
- Marriott
- Nizuc Resort & Spa
- Rosewood Mayakoba
- The Ritz-Carlton
- ST. Regis



Crear experiencias culinarias únicas.

Perfil de egreso

El Licenciado en Gastronomía, es una persona con una sólida formación profesional, intelectual, humana y social, que busca la verdad y el bien y que se empeña en ejercer su liderazgo para la transformación de la sociedad y la cultura. Crea, dirige, administra y organiza proyectos innovadores en el ámbito gastronómico con un enfoque estratégico, creativo y ético. Muestra una gran facilidad de integración y trabajo en equipo, responsabilidad social y habilidades para negociar en entornos multiculturales.

Modelo Anáhuac 2025

Plan de referencia

01 02 03 04 05 06 07 08

Taller de insumos de origen vegetal	Técnicas y aplicaciones culinarias I	Técnicas y aplicaciones culinarias II	Practicum de gastronomía I	Cocina intermedia I	Cocina intermedia II	Practicum de gastronomía II	Proyecto Integrador: diseño y evaluación de productos gastronómicos
4.5c	6c	6c	12c	6c	6c	12c	4.5c
Manejo higiénico de los alimentos	Pastelería I	Pastelería II	Operación de empresas de alimentos y bebidas	Gestión de talento en la industria de la hospitalidad	Cocina mexicana	Responsabilidad social y sustentabilidad	Protocolo y etiqueta
4.5c	6c	6c	6c	6c	6c	6c	4.5c
Derecho y empresa	Fundamentos de cata de vino y consumo responsable	Nutrición	Electiva Anáhuac	Taller de productos lácteos	Cultura gastronómica internacional	Electiva interdisciplinaria	Investigación en cocina de vanguardia
6c	4.5c	4.5c	6c	4.5c	6c	6c	6c
Contabilidad financiera para la dirección	Costos de alimentos y bebidas	Bebidas		Electiva profesional	Electiva profesional		Electiva profesional
6c	4.5c	4.5c		6c MINOR	6c MINOR		6c MINOR
Introducción a la empresa	Mercadotecnia fundamental	Química de los alimentos		Control presupuestal	Electiva profesional		Catering
6c	6c	4.5c		4.5c	6c MINOR		6c
Métodos de investigación en ciencias sociales	Cultura gastronómica de México	Estadística para la dirección		Fisicoquímica para la gastronomía	Administración de conceptos restauranteros		Formación universitaria II
6c	6c	6c		4.5c	6c		3c
Formación universitaria I	Taller de servicio	Taller de insumos de origen animal		Evaluación sensorial	Panadería		Electiva interdisciplinaria
3c	3c	4.5c		6c	6c		6c
Liderazgo y desarrollo personal	Habilidades de emprendimiento	Liderazgo y equipos de alto desempeño		Emprendimiento e innovación	Taller o actividad electiva		Electiva interdisciplinaria
6c RUTA L-E	3c RUTA L-E	3c RUTA L-E		6c RUTA L-E	3c		6c
Ser universitario	Taller o actividad electiva	Taller o actividad electiva		Ética	Humanismo clásico y contemporáneo		Electiva Anáhuac
6c	3c	3c		9c	6c		6c
	Antropología fundamental	Persona y trascendencia					
	6c	6c					
Total	Total	Total	Total	Total	Total	Total	Total
49.5c	48c	46.5c	24c	48c	51c	24c	48c

RUTA LIDERAZGO - EMPRENDIMIENTO

■ Bloque Profesional: 246 créditos
 ■ Bloque Anáhuac: 54 créditos
 ■ Bloque Interdisciplinario: 42 créditos
 = **342 créditos** en total

¿Qué harás como Licenciado en Gastronomía?

- Chef de Hotel o Chef propietario de tu propio restaurante.
- Director de alimentos y bebidas.
- Director de logística en cadena de negocios gastronómicos.
- Director de calidad alimentaria en empresa de consumo alimentario.
- Investigador de la cultura gastronómica de un país.
- Consultor de negocios gastronómicos.

¿En dónde podrás trabajar?

- Hoteles y restaurantes.
- En tu propio negocio.
- Empresas de banquetes.
- Casas vinícolas
- Consulados y embajadas.
- Cruceros.

¿Por qué estudiar Gastronomía en la Universidad Anáhuac Cancún?

- La Universidad Anáhuac Cancún es un campus internacional con personas de más de 43 nacionalidades.
- Recibirás clases por académicos internacionales y cátedras primas de líderes de la industria.
- Obtendrás doble titulación, una por la Universidad Anáhuac y otra europea por Le Cordon Bleu de París.
- Nuestro campus está en el destino turístico y hotelero más importante de México; teniendo en cuenta que Cancún y la Riviera Maya suman más de 85,000 cuartos.
- Tenemos las mejores instalaciones de México.
- Nuestros profesores y Chefs están vinculados en la industria hotelera y restaurantera.
- Al finalizar tu licenciatura contarás con amplia experiencia nacional e internacional.
- Más de 200 convenios de intercambio con universidades de todo el mundo para enriquecer tu experiencia internacional.

Modelo 2025



¿Por qué estudiar en la Universidad Anáhuac Cancún?



La Universidad Anáhuac, una de las **3 mejores universidades privadas de México**



Campus **internacional** de la Red Anáhuac.

43 nacionalidades en el campus.

Una de las **3 mejores universidades** privadas de **México**.

2º lugar nacional en **empleabilidad** a recién egresados.

Cancún es el destino turístico **#1** en **América Latina**.

+ de **30 millones** de pasajeros al año.

Uno de los mejores **10 aeropuertos** en el mundo en pasajeros internacionales.

#1 recepción de cruceros a nivel mundial.

Eventos **culturales** y **deportivos** de talla **internacional**.





Red Anáhuac

+100,000

Egresados.

38,283

Alumnos de licenciatura y posgrado.

+550

Opciones de intercambios internacionales.

Anáhuac dentro del

2%

de las mejores Universidades del mundo.

17.5%

de los presidentes de las compañías que cotizan en la Bolsa Mexicana de Valores son egresados de la Universidad Anáhuac, el porcentaje más alto de una Universidad en México.



Programas de Liderazgo Anáhuac

Programas de vanguardia para la formación de líderes internacionales de acción positiva que te ofrecen un diplomado que incluye vinculación y encuentros con profesionales, seminarios de formación nacionales e internacionales, talleres, conferencias, materias especializadas y una integración multidisciplinaria. Contamos con perfiles diferentes:

- **ACCIÓN:** Programa de Liderazgo en Deporte.
- **ALPHA:** Programa de Liderazgo en Medicina.
- **CIMA:** Programa de Liderazgo Universitario.
- **CREA:** Programa de Liderazgo en Comunicación.
- **CULMEN:** Programa de Liderazgo en Arte y Cultura.
- **FRONTIER+:** Programa de Liderazgo en Investigación.
- **GENERA:** Programa de Liderazgo Empresarial.
- **IMPULSA:** Programa de Liderazgo en Compromiso Social.
- **LUMEN:** Programa de Liderazgo Católico.
- **ORBIS:** Programa de Liderazgo en Turismo, Hotelería y Gastronomía.
- **SINERGIA:** Programa de Liderazgo en Administración Pública.

Programas de Excelencia y Valores

- **VÉRTICE:** Programa de Excelencia.
- **GENTE NUEVA:** Programa de Valores.

La mejor experiencia de tu Vida Universitaria.

La vida universitaria que caracteriza la experiencia de formación integral de nuestros alumnos, tanto dentro del aula como fuera de ella, ofrece los espacios, momentos y oportunidades para escuchar, acompañar y formar.

Relaciones Estudiantiles

Nuestros alumnos comparten y promueven el ideal de formación de líderes internacionales de acción positiva y su capacidad de iniciativa y de compromiso alcanza su máximo potencial integrando su talento individual a las iniciativas estudiantiles organizadas por las Sociedades de Alumnos, la Federación de Sociedades de Alumnos (FESAL) y la Asociación de Estudiantes Foráneos Anáhuac (ADEFSA).

Deportes

Ofrecemos más de 20 disciplinas, así como asignaturas electivas para que el alumno pueda desarrollar sus habilidades en instalaciones deportivas de primer nivel. Fútbol americano, fútbol soccer, tenis, básquetbol, voleibol, tiro con arco, golf, buceo, pádel, pilates, escalada deportiva, crossfit, taekwondo, equipo de animación, jiu jitsu, entre otros.

Arte y Cultura

Contamos con una amplia oferta de eventos y talleres culturales y artísticos de talla internacional con un enfoque formativo integral. Talleres de salsa, pintura, teatro, hip hop y grupos representativos de danza y música.

Compromiso Social

Acción Social de la Universidad Anáhuac (ASUA) es un organismo estudiantil con proyectos de voluntariado que fomentan el desarrollo de una genuina conciencia social sustentada en valores universales y que impulsa el liderazgo de los estudiantes para mejorar las condiciones de vida de personas con necesidades materiales, humanas o espirituales, enriqueciendo de esta manera la formación integral de nuestros alumnos y generando verdaderos líderes internacionales de acción positiva.

Pastoral Universitaria

El área de Pastoral Universitaria ofrece atención espiritual a nuestros alumnos interesados en contar con este servicio. Además, se organizan y promueven diferentes actividades y programas a nivel personal y comunitario, que buscan crear conciencia acerca de la realidad trascendente de toda persona en la búsqueda del sentido último de su vida, así como del compromiso que todos tenemos con nuestros semejantes, particularmente con los más necesitados.





Para conocer todos los requisitos escanea el código QR o visita [anahuac.mx/cancun/proceso-de-admision](https://www.anahuac.mx/cancun/proceso-de-admision)



Inscríbete ya y comienza a vivir la experiencia Anáhuac



Para mayor información, visita: <https://www.anahuac.mx/cancun/licenciaturas/>
o contáctanos en:

 +529981011305

Atención Preuniversitaria +521 998 8817750 Ext. 111, 228 o 213

 Universidad Anáhuac Cancún

 @anahuaccancun

 AnáhuacCancún

[MARZO, 2023]