

Plan de referencia

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	Gerencia división cuartos 4.5c	Practicum I en la industria de la hospitalidad 12c	Gestión de talento en la industria de la hospitalidad 6c	Desarrollo y gestión de propiedades hoteleras y vacacionales 6c	Practicum II en la industria de la hospitalidad 12c	Evaluación de proyectos de inversión para la dirección 6c
Operación de empresas de alojamiento 4.5c	Fundamentos de cata de vinos y consumo responsable 4.5c	Dirección y organización de eventos 4.5c	Tecnologías de la información para la dirección 6c	Taller de relaciones públicas en la industria de la hospitalidad 3c	Regional 6c	Derecho y empresa 6c	Estrategias de atención centradas en el consumidor 6c
Métodos de investigación para las ciencias sociales 6c	Contabilidad gerencial para la dirección 9c	Estadística para la dirección 6c	Tendencias de la industria de la hospitalidad 6c	Análisis de estados financieros para la dirección 6c	Economía para la dirección 6c	Responsabilidad social y sustentabilidad 6c	Simulador de negocios para hoteles 4.5c
Introducción a la empresa 6c	Matemáticas para la dirección 6c	Servicio de alimentos 6c		Dirección de alimentos y bebidas 4.5c	Gestión de la calidad en la hospitalidad 6c		Revenue management 4.5c
Contabilidad financiera para la dirección 6c	Taller de sistemas de información tecnológica para la hotelería 3c	Taller de housekeeping 3c		Electiva profesional 6c MINOR	Electiva profesional 6c MINOR		Electiva profesional 6c MINOR
Regional 6c	Antropología fundamental 6c	Taller de servicio 3c		Electiva profesional 6c MINOR	Formación universitaria A 3c		Proyecto integrador para la industria de la hospitalidad 4.5c
Asignatura Electiva Anáhuac 6c	Asignatura Electiva interdisciplinaria 6c	Mixología 6c		Humanismo clásico y contemporáneo 6c	Taller de ventas en la industria de la hospitalidad 3c		Formación universitaria B 3c
Ser universitario 6c	Taller o actividad electiva 3c	Liderazgo y desarrollo personal 6c		Habilidades para el emprendimiento 3c	Persona y trascendencia 6c		Liderazgo y equipos de alto desempeño 3c
	Taller o actividad electiva 3c	Ética 9c		Taller o actividad electiva 3c	Emprendimiento e innovación 6c		Asignatura Electiva Anáhuac 6c
				Asignatura Electiva interdisciplinaria 6c			Asignatura Electiva interdisciplinaria 6c
46.5c	46.5c	48c	24c	49.5c	48c	24c	49.5c

■ Bloque Profesional = 240 créditos

■ Bloque Anáhuac = 54 créditos

■ Bloque Interdisciplinario = 42 créditos

Créditos totales 336

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.