

Diseño de Moda e Innovación

Modelo 20/25



Perfil de Egreso

El licenciado en Diseño de Moda e Innovación, genera propuestas de diseño y crea estrategias de negocio relacionadas con moda y tendencia en diversos ámbitos, como joyería, accesorios, comunicación y comercio de la moda a partir del análisis del mercado, de las necesidades del consumidor, de los patrones de consumo,

del contexto sociocultural nacional y global, con lo cual contribuyen a impulsar la industria hacia el mercado global, reconociendo procesos de manufactura, materiales y herramientas tecnológicas. Dirige proyectos conformados por equipos multidisciplinarios caracterizados por su liderazgo y responsabilidad social detectando áreas de oportunidad a corto y largo plazo.

Plan de Estudios Innovador

												Remedial	Idioma			
01	Ser universitario	Liderazgo y desarrollo personal	Formación universitaria I	Morfología	Color	Principios del dibujo	Técnicas de confección					Habilidades universitarias para la comunicación	Inglés	Total 40.5c		
	6c	6c RUTA L-E	3c	7.5c	6c	7.5c	4.5c									
02	Antropología fundamental	Habilidades de emprendimiento	Taller o actividad electiva	Fundamentos del diseño	Dibujo geométrico	Dibujo de figurín	Taller de patronaje I	Tecnología de las fibras y los textiles	Introducción a los estudios de la moda							Total 46.5c
	6c	3c RUTA L-E	3c	7.5c	4.5c	6c	7.5c	4.5c	4.5c							
03	Persona y cristianismo	Liderazgo y equipos de alto desempeño	Taller o actividad electiva	Diseño de moda I	Dibujo vectorial	Ilustración de moda y textil	Taller de patronaje II	Textil I	Historia de la moda	Investigación para el diseño						Total 48c
	6c	3c RUTA L-E	3c	6c	4.5c	4.5c	7.5c	4.5c	4.5c	4.5c						
04	Ética	Emprendimiento e innovación	Taller o actividad electiva	Formación universitaria II	Diseño de moda II	Principios de fotografía	Herramientas digitales para moda	Tendencias	Moda, cultura y contexto							Total 46.5c
	9c	6c RUTA L-E	3c	3c	6c	6c	4.5c	4.5c	4.5c							
05	Humanismo clásico y contemporáneo	Electiva interdisciplinaria	Electiva profesional	Moda experimental y sustentable	Fotografía de moda y producto	Dibujo digital 3D	Administración de la producción	Diseño y mercadotecnia	El sistema de la moda y los estudios visuales					Total 48c		
	6c	6c	6c MINOR	4.5c	6c	4.5c	4.5c	6c	4.5c							
06	Responsabilidad social y sustentabilidad	Electiva interdisciplinaria	Electiva profesional	Practicum I	Estilismo de moda	Pensamiento creativo	Estrategia visual y marca de moda	Administración de proyectos de diseño	E-commerce y negocio de la moda					Total 48c		
	6c	6c	6c MINOR	6c	4.5c	4.5c	4.5c	6c	4.5c							
07	Electiva Anáhuac	Electiva interdisciplinaria	Electiva profesional	Practicum II	Editorial y periodismo de moda	Seminario de investigación I	Diseño de calzado	Moda mexicana y artesanal	Diseño de accesorios					Total 48c		
	6c	6c	6c MINOR	6c	4.5c	6c	4.5c	4.5c	4.5c							
08	Electiva Anáhuac	Electiva profesional	Producción de eventos de moda	Seminario de investigación II	Portafolio	Aspectos legales del diseño	Patronaje digital							Total 40.5c		
	6c	6c MINOR	4.5c	7.5c	4.5c	6c	6c									

Beneficios Profesionales Plan de Estudios 2020



Bloque Profesional: 270 créditos
 Bloque Anáhuac: 54 créditos
 Bloque Interdisciplinario: 42 créditos
 = **366 créditos** en total

Bloque

Interdisciplinario



Puedes obtener tu Diplomado cursando **15 créditos** de la misma área.

ARTE Y CULTURA

Diplomado en Historia del Arte

Materias y Talleres	Créditos
<input checked="" type="checkbox"/> Historia del Arte Medieval al Renacentista. _____	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Historia del Arte de México Prehispánico y Virreinal. _____	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Historia del Arte Antiguo y Clásico. _____	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Historia del Arte Moderno al Contemporáneo. _____	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Cocina Mediterránea y Asiática.	
<input checked="" type="checkbox"/> Cocina Mexicana.	
<input checked="" type="checkbox"/> Taller Culinari.	
<input checked="" type="checkbox"/> Introducción a la Cultura del Vino.	
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Repostería.	
<input checked="" type="checkbox"/> Visitas Culturales: Historia de Yucatán.	
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Apreciación.	
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Pintura.	
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Instrumentos Musicales.	
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Canto.	
<input checked="" type="checkbox"/> Ritmos Latinos.	

DEPORTES

Diplomado en Deporte y Vida Saludable

Materias y Talleres	Créditos
<input checked="" type="checkbox"/> Psicología Deportiva. _____	3c
<input checked="" type="checkbox"/> Inteligencia Emocional, Formación del Carácter en el Deporte. _____	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Salud Física y Alimentación Balanceada. _____	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Acondicionamiento Físico.	
<input checked="" type="checkbox"/> Clínica de Tochito Bandera.	
<input checked="" type="checkbox"/> Clínica de Natación.	
<input checked="" type="checkbox"/> Clínica de Fútbol Soccer.	
<input checked="" type="checkbox"/> Clínica de Golf.	
<input checked="" type="checkbox"/> Clínica de Crossfit.	
<input checked="" type="checkbox"/> Clínica de Tenis.	
<input checked="" type="checkbox"/> Clínica de Pádel.	
<input checked="" type="checkbox"/> Clínica de Defensa Personal.	

LIDERAZGO

Diplomado en Proyección Profesional

Cursos	Créditos
<input checked="" type="checkbox"/> Imagen y Proyección Profesional. _____	3c
<input checked="" type="checkbox"/> Desarrollo Personal y en Relaciones Públicas. _____	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Organización de Eventos. _____	3c
<input checked="" type="checkbox"/> Liderazgo. _____	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Liderazgo Social.	
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Comunicaciones y Relaciones Públicas.	
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Manejo de Conflictos y Toma de Decisiones.	
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Liderazgo Empresarial.	
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Crecimiento Personal.	
<input checked="" type="checkbox"/> Taller de Pensamiento Crítico.	
<input checked="" type="checkbox"/> Imagen y Proyección Profesional.	

FORMACIÓN ESPIRITUAL Y APOSTOLICA

Diplomado en Liderazgo Fundamentado en la Fe

Materias y Talleres	Créditos
<input checked="" type="checkbox"/> Historia Comparada de las Religiones. _____	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Mitos y Realidades de la Historia de la Iglesia. _____	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Second Chance. _____	3c
<input checked="" type="checkbox"/> Mission Hope. _____	3c
<input checked="" type="checkbox"/> Contagia Alegría. _____	3c
<input checked="" type="checkbox"/> Amigos para Siempre. _____	3c

FAMILIA

Diplomado en Formación de la Sexualidad y el Amor

Materias y Talleres:	Créditos
<input checked="" type="checkbox"/> Relación de Pareja y Vida. _____	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Noviazgo, Compromiso y Matrimonio. _____	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Sexualidad Afectiva. _____	6c
<input checked="" type="checkbox"/> Retos de la Familia en la Actualidad. _____	6c

+120 MINORS

Programa profesional para diversificar tu formación al adquirir conocimientos y habilidades de otras carreras.

ARQUITECTURA COMUNICACIÓN DISEÑO

- Animación Digital.
- Comunicación Organizacional.
- Producción Audiovisual.
- Publicidad.
- Periodismo.
- Comunicación Digital.

CIENCIAS JURÍDICAS

- Marco Jurídico de los Negocios y la Innovación.

INGENIERÍAS

- Circuitos, Cámaras e Innovación.
- Estructuras.
- Gerencia de Proyectos de Construcción.
- Habilidades de Programación para escritorio, web y móviles.
- Infraestructura en Tecnologías de la Información.
- Producción Audiovisual.
- Redes y Seguridad Informática.
- Tecnologías de Vanguardia.
- Tecnologías para el Desarrollo 4.0.

NEGOCIOS

- Administración Estratégica.
- Comercio Internacional.
- Cultura Gastronómica.
- Dirección de Recursos Humanos.
- Evaluación de Proyectos de Inversión.
- Finanzas Bursátiles.
- Gestión de Hospitalidad, Alimentos y Bebidas.
- Pastelería.
- Técnicas Culinarias.

SALUD

- Nutrición Deportiva.
- Nutrigenética.
- Psicología de la Alimentación.
- Tecnología de Alimentos.

Consulta la lista completa en

merida.anahuac.mx/minor