

Licenciatura en Negocios Gastronómicos y Empresas Turísticas



MAPA CURRICULAR

CUATRIMESTRE I	CUATRIMESTRE II	CUATRIMESTRE III	CUATRIMESTRE IV	CUATRIMESTRE V	CUATRIMESTRE VI	CUATRIMESTRE VII	CUATRIMESTRE VIII	CUATRIMESTRE IX
Inteligencia Emocional	Herramientas Intelectuales	Habilidades de la Comunicación	Derecho	Marco Legal del Turismo	Cultura del Servicio	Desarrollo y Planificación Turística	Metodología de la Investigación	Seminario de Práctica Profesional
Pensamiento y Lenguaje	Nutrición y Gastronomía	Seguridad e Higiene en los Alimentos	Conservación de Alimentos y Bebidas	Conservación de Alimentos y Bebidas II	Mezcla de Mercadotecnia de Servicios I	Mezcla de Mercadotecnia de Servicios II	Organización y Operación de Bares y Centros Nocturnos	
Estadística Aplicada	Economía	Recursos Humanos	Agencia de Viajes I	Agencia de Viajes II	Protocolo y Etiqueta de Empresas Turísticas Internacionales	Consultoría de Negocios Turísticos I	Consultoría de Negocios Turísticos II	
Introducción a la Industria Turística	Hotelería I	Hotelería II	Geografía y Patrimonio Turístico Nacional	Geografía y Patrimonio Turístico Internacional	Desarrollo Humano I	Desarrollo Humano II	Conciencia Social, Ecológica y Valores Éticos	
Introducción a la Industria Gastronómica	Organización y Operación de Negocios Gastronómicos	Técnicas Culinarias I	Técnicas Culinarias II	Cocina Mexicana	Cocina Internacional	Habilidades Empresariales I	Estrategias de Comercialización	
Administración	Contabilidad	Costos, Inventarios y Compras	Presupuestos e Interpretación de Estados Financieros	Organización y Operación de Congresos y Convenciones	Organización y Operación de Banquetes I	Organización y Operación de Banquetes II	Evaluación de Proyectos de Inversión	
Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Inglés V				