



Plan de estudios*

RVOE 20254325

Administración contemporánea

Administración financiera

Animación y recreación turística

Bases culinarias

Cocina local y regional

Compromiso social universitario

Contabilidad y costos

Cultura gastronómica

Desarrollo personal

Diagnóstico y planeación participativa

de proyectos de turismo alternativo

Ecoturismo

Economía y la empresa

Formulación y evaluación de proyectos de inversión

Geografía turística y arqueológica

Gestión de agencias de viaje

Herramientas digitales

Identificación productos gastronómicos regionales

Inglés técnico

Impacto de la gastronomía mexicana

en el contexto internacional

Innovación y desarrollo emprendedor

Legislación y políticas turísticas sustentables

Lectura crítica y escritura fundamentada

Logística y coordinación de eventos

Mercadotecnia

Paquetes turísticos sustentables

Patrimonio natural y cultural de México

Pensamiento creativo

Pensamiento crítico

Planeación de cartas y menús

Protocolo ceremonial

Proyecto de investigación I

Proyecto de investigación II

Psicosociología del turismo

Turismo alternativo ecológicamente viable

Turismo cultural

Turismo de aventura

*Listado de asignaturas a cursar. El orden varía de acuerdo con el calendario académico y tu fecha de inicio de clases