

Plan curricular

ASIGNATURAS	TIPO DE ASIGNATURA	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS CON DOCENTE	HORAS INDEP	CRÉDITOS	INSTALACIONES
PRIMER SEMESTRE							
Dirección dinámica y organizacional	Obligatoria	EDNG 101	N/A	32	64	6	A
Liderazgo	Obligatoria	EDNG 102	N/A	32	64	6	A
Innovación en los negocios de la hospitalidad y atención al cliente	Obligatoria	EDNG 103	N/A	32	64	6	A
Administración de pequeñas y medianas empresas	Obligatoria	EDNG 104	N/A	32	64	6	A
SEGUNDO SEMESTRE							
Análisis financiero	Obligatoria	EDNG 201	N/A	32	64	6	A
Calidad en la industria de la hospitalidad y la alimentación	Obligatoria	EDNG 202	N/A	32	64	6	A
Mercadotecnia individual y de empresa en medios electrónicos	Obligatoria	EDNG 203	N/A	32	64	6	A
Proyectos de Inversión Gastronómicos	Obligatoria	EDNG 204	N/A	32	64	6	A
SUMA				256	464	48	

Mapa curricular

Primer semestre

2	4
Dirección dinámica y organizacional	
EDNG 101	6

2	4
Liderazgo	
EDNG 102	6

2	4
Innovación en los negocios de la hospitalidad y atención al cliente	
EDNG 103	6

2	4
Administración de pequeñas y medianas empresas	
EDNG 104	6

Segundo semestre

2	4
Análisis financiero	
EDNG 201	6

2	4
Calidad en la industria de la hospitalidad y la alimentación	
EDNG 202	6

2	4
Mercadotecnia individual y de empresa en medios electrónicos	
EDNG 203	6

2	4
Proyectos de Inversión Gastronómicos	
EDNG 204	6

ÁREAS DE FORMACIÓN	
Eje Administración y finanzas	
Eje Emprendimiento	
Eje Calidad en el servicio	

Horas Teóricas	Horas independientes
Nombre de la asignatura	
Clave	Créditos