



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE OCCIDENTE, S.C.

La Gastronomía Elevada al Arte

MAPA CURRICULAR EXTENDIDO

ESPECIALIDAD EN GESTIÓN DEL ENOTURISMO RESPONSABLE

EGES

Observaciones	Primer semestre	Clave	Seriación	Horas teóricas con docente	Horas prácticas con docente	Horas totales con docente	Horas independientes	Horas totales por semana	Horas totales teóricas con docente	Horas totales prácticas con docente	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Horas totales por semestre	Créditos	Instalación
	Producción Sustentable y Orgánica de la Vid	1001 EGER		6	0	6	1	7	96	0	96	16	112	7.00	A/O
	Innovación y emprendimiento	1002 EGER		6	0	6	1	7	96	0	96	16	112	7.00	A/O
	El enoturismo como modelo de negocio	1003 EGER		6	0	6	1	7	96	0	96	16	112	7.00	A/O
	Introducción a la gestión de empresas y organizaciones	1004 EGER		6	0	6	1	7	96	0	96	16	112	7.00	A/O
	Introducción al marketing enoturístico	1005 EGER		6	0	6	1	7	96	0	96	16	112	7.00	A/O
	Totales			30	0	30	5	35	480	0	480	80	560	35.00	

Observaciones	Segundo semestre	Clave	Seriación	Horas teóricas con docente	Horas prácticas con docente	Horas totales con docente	Horas independientes	Horas totales por semana	Horas totales teóricas con docente	Horas totales prácticas con docente	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Horas totales por semestre	Créditos	Instalación
	Planificación estratégica de destinos enoturísticos	2001 EGER		6	0	6	1	7	96	0	96	16	112	7.00	A/O
	Sistemas de gestión de calidad en proceso aplicados a la enología	2002 EGER		6	0	6	1	7	96	0	96	16	112	7.00	A/O
	Gestión de proyectos enoturísticos	2003 EGER		6	0	6	1	7	96	0	96	16	112	7.00	A/O
	Comercialización y distribución enoturística	2004 EGER		6	0	6	1	7	96	0	96	16	112	7.00	A/O
	La digitalización del destino enoturístico	2005 EGER		6	0	6	1	7	96	0	96	16	112	7.00	A/O
	Totales			30	0	30	5	35	480	0	480	80	560	35.00	

	Horas totales teóricas al semestre con docente	Horas totales prácticas al semestre con docente	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Horas totales por semestre	Créditos	Instalación
Totales del PE	960	0	960	10	1120	70.00	A/O

ÁREAS DE FORMACIÓN	
Eje Negocios	
Eje proyectos	
Eje Enoturismo	
Ciencias	

Área	Asignatura	Clave	Seriación	Horas totales con docente	Horas independientes	Horas totales por semana	Horas totales teóricas con docente	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Horas totales por semestre	Créditos
EJE DE NEGOCIOS	El enoturismo como modelo de negocio	1003 EGER		6	1	7	96	96	16	112	7.00
	Introducción a la gestión de empresas y organizaciones	1004 EGER		6	1	7	96	96	16	112	7.00
	Introducción al marketing enoturístico	1005 EGER		6	1	7	96	96	16	112	7.00
Área	Asignatura	Clave	Seriación	Horas totales con docente	Horas independientes	Horas totales por semana	Horas totales teóricas con docente	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Horas totales por semestre	Créditos
EJE DE PROYECTOS	Innovación y emprendimiento	1002 EGER		6	1	7	96	96	16	112	7.00
	Planificación estratégica de destinos enoturísticos	2001 EGER		6	1	7	96	96	16	112	7.00
Área	Asignatura	Clave	Seriación	Horas totales con docente	Horas independientes	Horas totales por semana	Horas totales teóricas con docente	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Horas totales por semestre	Créditos
EJE DE ENOTURISMO	Gestión de proyectos enoturísticos	2003 EGER		6	1	7	96	96	16	112	7.00
Área	Asignatura	Clave	Seriación	Horas totales con docente	Horas independientes	Horas totales por semana	Horas totales teóricas con docente	Horas totales al semestre con docente	Horas totales por semestre independientes	Horas totales por semestre	Créditos
CIENCIAS	Producción Sustentable y Orgánica de la Vid	1001 EGER		6	1	7	96	96	16	112	7.00
	Sistemas de gestión de calidad en proceso aplicados a la enología	2002 EGER		6	1	7	96	96	16	112	7.00