

## Orientación en Negocios Gastronómicos

CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	HORAS TOTALES	CRÉDITOS	PREREQUISITO
IC365	Industria Restaurantera Mundial	CT	30	50	80	7	Haber cubierto el 50% de los créditos totales del plan de estudios
IC366	Competitividad de la Actividad Gastronómica	CT	40	40	80	8	Industria Restaurantera Mundial
IC367	Diseño del Plan de Negocios	CT	30	50	80	7	Competitividad de la Actividad Gastronómica
	<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>		<b>100</b>	<b>140</b>	<b>240</b>	<b>22</b>	

CT= Curso Taller

## Orientación en Comercialización de Productos Gastronómicos

CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	HORAS TOTALES	CRÉDITOS	PREREQUISITO
IC368	Análisis del Cliente en la rama Gastronómica	CT	30	50	80	7	Haber cubierto el 50% de los créditos totales del plan de estudios
IC369	Inteligencia de Mercados Gastronómicos	CT	40	40	80	8	Análisis del Cliente en la Rama Gastronómica
IC370	Mercadotecnia para Empresas Gastronómicas	CT	30	50	80	7	Inteligencia de Mercados Gastronómicos
	<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>		<b>100</b>	<b>140</b>	<b>240</b>	<b>22</b>	

CT= Curso Taller