

ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

GERENCIA DEL TALENTO		
3	36	108
ESTADÍSTICA INFERENCIAL		
2	24	72

GESTIÓN DE SERVICIOS DE BIENESTAR, TURÍSTICOS Y HOTELEROS -		
COSTOS Y PRESUPUESTOS		PLAN DE NEGOCIOS
3	36	72
2	24	72

AREAS	COMPO-NENTES	SEMESTRE I			SEMESTRE II			SEMESTRE III			SEMESTRE IV			SEMESTRE V			SEMESTRE VI			SEMESTRE VII			SEMESTRE VIII			SEMESTRE IX					
		BASIC A		COMUNICACIÓN EN CAMPOS VIRTUAL			HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS BÁSICAS			FUNDAMENTOS DE MATEMÁTICA Y ESTADÍSTICA			SISTEMAS DE INFORMACIÓN																		
		2	24	72	2	24	72	4	48	144	2	24	72																		
PROFESIONAL	Administración y las organizaciones	FUNDAMENTOS Y PROCESOS ADMINISTRATIVOS									EMPRENDIMIENTO Y PROYECTOS PRODUCTIVOS									AUDITORIA ADMINISTRATIVA DE OPERACIONES TURÍSTICAS			PLANEACIÓN ESTRATÉGICA			SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN					
		3	36	108							3	36	108										3			36			72		
	Mercadeo							FUNDAMENTOS DE MERCADEO Y COMERCIALIZACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS																							
		4	48	144																											
OPERACIONES TURISTICAS	Economía y Finanzas	MANEJO DE REGISTROS CONTABLES Y FINANCIEROS												ECONOMÍA GENERAL			FINANZAS														
		3	36	108										3	36	108	2	24	72												
		INTRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD TURÍSTICA			DESTINOS Y PATRIMONIO TURISTICO NACIONAL			OPERACIONES DE GUIANZA TURISTICA Y RECREACION			ECOTURISMO Y DESARROLLO SOSTENIBLE			GESTION LOGISTICA EN EL TURISMO DE SALUD Y BIENESTAR			LOGISTICA EN LA INTERNACIONALIZACION DE SERVICIOS DE SALUD Y BIENESTAR			DESTINOS Y PATRIMONIO TURISTICO INTERNACIONAL			DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS			GERENCIA DE EMPRESAS TURISTICAS					
		4	48	144	4	48	144	2	24	72	2	24	72	7	84	252	2	24	72												
ÉNFAISIS		OPERACIONES DE RECEPCIÓN Y ALOJAMIENTO			OPERACIONES DE AGENCIAS DE VIAJES																										
		4	48	144	2	24	72																								
		CONOCIMIENTOS BASICOS Y SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			OPERACIONES Y PROCESOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS												GASTRONOMÍA, NUTRICIÓN Y LOGISTICA PARA EL TURISMO DE SALUD Y BIENESTAR			ORGANIZACIÓN Y LOGISTICA DE EVENTOS			PRÁCTICA EMPRESARIAL								
		4	48	144	5	60	180							5	60	180															
SOCIO HUMANISTICA		CÁTEDRA FESC			HABILIDADES COMUNICATIVAS			PRODUCCIÓN Y ANÁLISIS DE TEXTOS			CULTURA CIUDADANA Y VALORES			ELECTIVA I			ELECTIVA II			ELECTIVA III			ELECTIVA IV			ELECTIVA V					
		2	24	72	3	36	108	3	36	108	2	24	72	2	24	72	2	24	72	3	36	108	3	36	108	3	36	108			
ESPECIFICAS																															
		TALLER DE COCINA BÁSICA Y BEBIDAS																													
		4	48	144																											
		TALLER DE GUIANZA TURÍSTICA																													
		4	48	144																											
		18	15			18			17			19			17			21			20			21							
		68						36						62																	
		INGLES I		INGLES II		INGLES III		INGLES IV		INGLES V		INGLES VI		INGLES CONVERSACIONAL I		INGLES CONVERSACIONAL II		INGLES CONVERSACIONAL III													
		INGLES A1:1		INGLES A1:2		INGLES A2:1		INGLES A2:2		INGLES B1:1		INGLES B1:2		INGLES B2:1		INGLES B2:2															

PROPEDEÚTICOS 5 CRÉDITOS	TOTAL	166
---------------------------------	--------------	------------

LÍNEAS ELECTIVAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ENOLOGÍA	COCINA INTERNACIONAL	ADMINISTRACIÓN DE BARES Y RESTAURANTES	GERENCIA DE VENTAS Y COMERCIALIZACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	LIDERAZGO & COACHING EN EMPRESAS T Y H
	TURISMO	CAMPING Y PRIMEROS AUXILIOS	TALLER DE RECREACION	NORMAS CONTABLES INTERNACIONALES	SERVICIOS DE AGENCIAS DE VIAJES	ADECUACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE POSADAS TURÍSTICAS
	ALOJAMIENTO Y RECEPCION	TALLER DE RECEPCIÓN HOTELERA	TALLER EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTO	LEGISLACIÓN HOTELERA	PUBLICIDAD Y COMUNICACIÓN	SIMULACIÓN GERENCIAL

TITULACIONES		
PRIMER NIVEL	68	Técnico profesional en Operaciones Turísticas
SEGUNDO NIVEL	104	Tecnólogo en Gestión de Servicios de Bienestar Turísticos y Hoteleros
TERCER NIVEL	166	Profesional Universitario en Administración Turística y Hotelera