



Centro Educativo
Felipe Villanueva
"CIENCIA CON VALORES"

Licenciatura en **Turismo**

Perfil del Egresado

Los egresados de esta licenciatura contarán con:

Conocimientos en:

- Las diferentes clasificaciones del turismo
- Calidad en el servicio, imagen y etiqueta en el servicio de alimentos y bebidas
- Marketing turístico
- Dirección de bar y restaurantes
- Inglés, Francés y Alemán

Habilidades para:

- Ejercer un perfil gerencial
- Utilizar algunas técnicas culinarias
- Aplicar la legislación turística, ambiental, fiscal y mercantil
- Aplicar los procesos de planeación y operación de hoteles
- Para el diseño y planeación de eventos sociales, banquetes y spa

Actitudes:

- Servicio
- Tolerancia y Respeto
- Trabajo en equipo
- Innovación y creatividad
- Compromiso
- Empatía
- Audacia
- Crecimiento cultural

Destrezas:

- Búsqueda y manejo de información
- Análisis y síntesis
- Administración de tareas
- Resolución de problemas
- Comunicación oral y escrita
- Uso de técnicas culinarias

Requisitos

- Acta de Nacimiento
- Certificado de Bachillerato
- CURP (Actualizado)
- Comprobante de Domicilio (Últimos 2 Meses)
- INE (copia)
- Certificado Médico con Tipo Sanguíneo
- 3 Fotografías Tamaño Infantil

Plan de Estudios

El plan de estudios de la licenciatura en Turismo busca formar profesionistas emprendedores capaces de dirigir, coordinar e impulsar con espíritu de servicio las operaciones y procesos para lograr la efectividad y rentabilidad en las diferentes empresas del sector turístico, logrando así la satisfacción del cliente interno.

1er Cuatrimestre	2do Cuatrimestre	3er Cuatrimestre	4to Cuatrimestre	5to Cuatrimestre	6to Cuatrimestre	7mo Cuatrimestre	8vo Cuatrimestre	9no Cuatrimestre
Introducción al Turismo	Patrimonio Turístico Nacional	Patrimonio Turístico en América Latina	Patrimonio Turístico Internacional I	Patrimonio Turístico Internacional II	Administración de Agencia de Viajes I	Administración de Agencia de Viajes II	Dirección de Bares y Restaurantes	Ética Profesional
Proceso Administrativo	Administración Turística de la Hospitalidad	Principios de Gastronomía	Gastronomía Nacional	Gastronomía Internacional	Imagen y Etiqueta en el Servicio de Alimentos y Bebidas	Agroturismo	Planeación y Servicios de Banquete	Desarrollo de Emprendedores
Fundamentos Contables	Contabilidad Turística y Hotelera	Legislación Turística y Laboral	Diseño de Eventos Sociales y Spa	Ecoturismo Alternativo	Legislación Mercantil y Fiscal	Planeación y Gestión de Centros de Recreación	Seguridad y Mantenimiento Hotelero	Enología y Vinicultura
Comunicación Oral y Escrita	Calidad en el Servicio de Alimentos y Bebidas	Estadística Descriptiva e Inferencial	Economía	Marketing Turístico	Perfil General	Auditoría, Calidad y Mejora Continua Hotelera	Seminario de Tesis I	Seminario de Tesis II
Sociología	Francés I	Francés II	Alemán I	Alemán II	Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV

Carga Horaria | Total de horas: 2,520 • Total de Créditos: 354.37