







UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE AGUASCALIENTES

Centro de Ciencias
Económicas y Administrativas

Lic. en Gestión Turística

 Título:	Lic. en Gestión Turística 2022
 Plan:	
 Carrera:	77
 Duración:	8 semestres
 Créditos:	330 créditos
 Modalidad:	Presencial
 Lugar de impartición:	Campus Central



OBJETIVO

Formar Licenciados en Gestión Turística con conocimiento de las dimensiones del turismo y de sus principales estructuras socio-políticas y administrativas, hábiles en la toma de decisiones sustentadas en la investigación, capaces de realizar de manera eficiente y sostenible actividades directivas y de gestión en los ámbitos de planificación pública de destinos, de desarrollo de productos y actividades turísticas, alojamiento, alimentos y bebidas, intermediación, transportación y logística; ofreciendo servicios de consultoría y apoyo al sector público y empresarial, todo ello con sentido ético y de responsabilidad social para el desempeño de sus funciones.

PERFIL DE INGRESO

Con base en la normatividad institucional, el aspirante aplicará el examen de ingreso sobre conocimientos y habilidades para ingresar al plan de estudios.

Además, es deseable que el aspirante muestre las siguientes características:

- Vocación de servicio.
- Disposición y gusto por el trabajo colaborativo.
- Apertura al cambio, participativo y crítico.
- Alto grado de responsabilidad.
- Interés para organizar y dirigir grupos de trabajo.
- Interés por ampliar los conocimientos sobre aspectos socio-culturales y ambientales.
- Interés en aprender otros idiomas.

Asimismo, el aspirante deberá cumplir el proceso y los requisitos señalados por el Reglamento General de Docencia vigente.

PERFIL DEL EGRESADO

Habilidades para:

- Elegir, fundamentar y generar las mejores prácticas de gestión turística sostenible para incrementar la competitividad de empresas y destinos turísticos.
- Diseñar, gestionar e implementar planes, programas, proyectos y productos de desarrollo turístico sostenible a favor del crecimiento ordenado de la actividad turística.
- Conformar y desarrollar productos y programas de actividades adecuadas a las necesidades y comportamientos del mercado turístico según las tendencias mundiales y el papel del ocio en la sociedad actual para el aprovechamiento de los recursos naturales y culturales con uso turístico en los principales destinos de México y el mundo.
- Desarrollar e implementar estrategias y programas de cultura turística de acuerdo con las características relevantes de los bienes patrimoniales naturales y culturales para que contribuyan a su conservación y uso adecuado en productos y actividades del turismo.
- Planear, estructurar y dirigir programas en las áreas funcionales de los sistemas de alojamiento y servicios de alimentos y bebidas para una adecuada toma de decisiones que permita gestionar eficazmente los recursos de la empresa.
- Analizar y aplicar las innovaciones y tendencias tecnológicas en los sistemas de alojamiento y de alimentos y bebidas marcadas por el comportamiento de consumo para el desarrollo eficiente de las actividades de la empresa.
- Planificar, diseñar y negociar la oferta de servicios y viajes por destinos y regiones, tomando en cuenta la gestión de funciones administrativas, financieras, comerciales y operativas para atender las necesidades de usuarios a nivel individual, grupal y corporativo.
- Planear y operar eventos, congresos y convenciones que respondan a las necesidades de particulares, empresas y destinos.
- Intermediar la distribución y comercialización de productos y servicios turísticos de manera presencial y/o a través del uso de herramientas tecnológicas, que le permitan el óptimo manejo de reservas con base en la disponibilidad con los diferentes proveedores.
- Valorar y practicar las técnicas y preparaciones gastronómicas más representativas como un recurso susceptible de aprovechamiento turístico para generar productos que favorezcan el desarrollo económico y cultural de un destino.
- Aplicar el método científico en los procesos de investigación turística para generar conocimiento que favorezca la adecuada toma de decisiones en el sector público y privado del turismo.
- Emplear esquemas apropiados de comunicación en una segunda y tercera lengua extranjera para desempeñar de manera práctica sus actividades profesionales.

PERFIL DEL EGRESADO

Conocimientos:

- Teoría del turismo, cultura turística y turismo sostenible.
- Principales atractivos naturales y culturales de México y el mundo.
- Recursos patrimoniales, culinarios y gastronómicos.
- Procesos de gestión y comercialización de las empresas de servicios turísticos.
- Metodologías de planificación turística.
- Procesos de intermediación turística.
- Procesos operativos para la organización de eventos.
- Metodología de investigación turística.
- Software y tecnologías de información y comunicación utilizadas en el sector turístico.
- Idioma inglés y francés a nivel básico.

VALORES

- **Responsabilidad social.**
- **Humanismo.**
- **Calidad.**
- **Innovación.**
- **Autonomía.**
- **Pluralismo.**
- **Igualdad y equidad.**

ACTITUDES

- **Espíritu de servicio.**
- **Trabajo en equipo.**
- **Analítica, crítica y proactiva.**
- **Ética profesional.**
- **Emprendedora.**
- **Empática.**



CAMPO DE TRABAJO

El egresado de la Licenciatura en Gestión Turística está capacitado para trabajar tanto en el sector público como en el privado, en áreas que presten servicios afines al turismo, particularmente en: alojamiento, alimentos y bebidas (centros de consumo de diversos tipos y empresas de catering), intermediación (agencias de viaje, arrendadoras de autos, operadoras de turismo, *Destination Management Company* [DMC's]), servicios de transportación y logística, gestión pública de destinos (planificación, desarrollo de productos y actividades turísticas) y consultoría.

Mapa Curricular Lic. en Gestión Turística



Programa Institucional de Lenguas Extranjeras
Programa Institucional de Formación Humanista

Servicio Social
(Curso de inducción)

Programa Institucional de Servicio Social

Prácticas Profesionales
(Curso de inducción)

Programa Institucional de Prácticas Profesionales

Requisitos de Egreso y Titulación

Materias Obligatorias
Materias Optativas Profesionalizantes

318 créditos
12 créditos

Programa Institucional de Formación Humanista
Programa Institucional de Lenguas Extranjeras
Programa Institucional de Servicio Social
Programa Institucional de Prácticas Profesionales
Examen de Egreso

9 créditos¹
Acreditar²
500 horas
600 horas³
1 examen

¹ Con base en la aprobación del Programa Institucional de Formación Humanista (PIFH) por parte del H. Consejo Universitario el día 15 de diciembre de 2011, donde se establece que los contenidos de este requisito de titulación pueden ser incluidos en los Planes de Estudio, y atendiendo la tipología de PRODEP, respecto a Programas Prácticos (P) cuyos egresados se dedicarán en su mayoría a la práctica profesional, la comunicación de la práctica profesional tiene una función predominante, no contienen una proporción grande de cursos básicos de ciencias o de humanidades y sus cursos tampoco requieren mucho tiempo de atención por estudiante. Los estudiantes que cursen este Plan de Estudios darán cumplimiento a los 9 créditos que contempla el Programa de la siguiente forma:

- 6 créditos a través de los contenidos de las materias de: Desarrollo de habilidades de comunicación, Matemáticas básicas, Administración I, Introducción al turismo, Desarrollo de cultura turística, Patrimonio turístico, Mercadotecnia básica, Administración II, Fundamentos del turismo, Bases legales del turismo, Entorno turístico de México I, Probabilidad y estadística (EST-B21), Entorno turístico de México II, Microeconomía, Métodos Estadísticos (EST-B22), Técnicas de Planeación, Gastronomía nacional I, Macroeconomía, Gastronomía nacional II, Organización de eventos, Finanzas básicas, Administración de recursos humanos, Ética profesional, Turismo sostenible, Investigación turística y Administración de recursos humanos II.

- 3 créditos que deberán acreditar del primero al cuarto semestre a través del resto de las modalidades que plantea el PIFH: Cursos, actividades personales y/o eventos validados por el Centro Académico ante el Departamento de Apoyo a la Formación Integral.

² El estudiante deberá acreditar el nivel A2.2 en el idioma inglés además del nivel A2 francés, de acuerdo a los lineamientos del Programa Institucional.

³ Se cumplirá este requisito de acuerdo a los lineamientos establecidos en el Programa Institucional de Prácticas Profesionales vigente.