



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

LICENCIATURA EN TURISMO
PLAN DE ESTUDIOS 2007

Aprobado en la sesión extraordinaria del H. Consejo Universitario del 10 de julio de 2008.



ÍNDICE

Presentación	3
1. Justificación	6
2. Misión y visión del programa	7
3. Objetivo curricular	7
4. Perfil del aspirante	8
5. Perfil del egresado	9
6. Actividad profesional	10
7. Organización del programa	11
8. Requisitos de titulación	16
9. Descripción de asignaturas por área	17
10. Periodo de Transición	35
11. Plan de evaluación y actualización del programa	36



PRESENTACIÓN

Considerando los cambios en la actividad turística en el ámbito nacional e internacional, es relevante la actualización de los planes y programas de estudio de la Licenciatura en Turismo, mismo que considera las orientaciones tanto de hotelería y alimentos y bebidas como parte medular de los profesionales asociados ofertados en la Universidad de Quintana Roo, Unidad Académica Cozumel.

En la Declaración mundial sobre la Educación Superior en el siglo XXI (UNESCO, 1981) se señala que el elemento de “la pertinencia” en los planes de estudio busca evaluar la adecuación entre lo que la sociedad espera de las instituciones y lo que éstas hacen. El documento destaca que incorporar este indicador, obligaría a una mejor articulación con los problemas de la sociedad y del mundo del trabajo.

Asimismo, esta Declaración sugiere “reforzar la cooperación con el mundo del trabajo”, lo que implicaría revisar los planes de estudio para que se adapten mejor a las prácticas profesionales, considerando las tendencias que se dan en el mundo laboral, en los sectores científicos, tecnológicos y económicos.

Por otro lado, la necesidad de revisar y transformar los sistemas educativos para enfrentar demandas de una nueva naturaleza asociadas a un mundo globalizado, ha sido una inquietud desde la última década del siglo veinte. Al respecto, la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES) ha reconocido que el sistema de educación superior necesita transformarse radicalmente para poder responder con oportunidad, equidad, eficiencia y calidad, al conjunto de demandas que le plantean tanto la sociedad mexicana como las transformaciones de los entornos nacional e internacional (ANUIES, 2002).

¹UNESCO. 1998. Declaración Mundial sobre la Educación Superior en el Siglo XXI: Visión y Acción, Documento aprobado en la Conferencia Mundial sobre Educación Superior, Organización de Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura, París, 5-9 de octubre de 1998.

²ANUIES. 2000. La Educación Superior en el Siglo XXI. Líneas Estratégicas de Desarrollo, Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, México, 497 pp.



De acuerdo con la ANUIES (Ibid.), la velocidad con que ocurren los cambios actuales representa un reto para las IES, las cuales deben preparar para el futuro los cuadros de expertos en las distintas ramas del conocimiento. Ello exige revisar y adaptar en forma constante los contenidos educativos y diseñar nuevos planes curriculares para ofrecer una mejor formación que responda a la economía abierta que impone una competencia nacional e internacional, tanto de servicios profesionales como de bienes y servicios.

Para realizar la modificación del programa, se tomaron en consideración las observaciones realizadas por los evaluadores de los CIEES, se llevaron a cabo dos talleres con personal especialista del Consejo Nacional de la educación Turística (CONAET), y además se toma en cuenta el acuerdo de Consejo Universitario que aprobó la inclusión de los cursos de inglés como asignaturas generales. Por otra parte se realizaron trabajos con equipos interdisciplinarios (especialistas del turismo, antropólogos, historiadores, sociólogos, geógrafos, biólogos, mercadólogos, administradores, entre otros), con el propósito de discutir la pertinencia de los cambios estructurales que se hacen necesarios en un proceso de modernización educativa. El trabajo inicia en el mes de mayo del 2006 y concluye el mes de agosto del 2007. Para tal efecto, se consultaron las demandas de los empresarios del ramo de la industria turística, alumnos del área de turismo de esta Universidad y a expertos en la investigación del turismo de otras instituciones educativas. En este proceso, se analizaron los planes de estudios de las universidades del país y de otros, que concentran dentro de su oferta educativa la licenciatura en turismo.

La conclusión a la que se llegó, fue que era necesario realizar modificaciones al contenido del plan de estudios que incluye la misión y visión del mismo, reforzamiento del perfil de ingreso y de egreso (valores, actitudes y habilidades), se incluye el inglés como asignatura general, se agregan requisitos previos para el caso de algunas asignaturas y finalmente se ajustan los créditos totales del plan de estudios; esto con la intención de atender las exigencias del entorno social, económico, político y ambiental, para que los profesionales en turismo se integren de manera exitosa en el mercado laboral.



De esta manera se analizaron las habilidades y conocimientos que el Licenciado en Turismo debe tener al egresar, sin olvidar que éste tiene la ventaja de conseguir de forma paralela una formación de nivel 5 con alguna de las siguientes orientaciones: Hotelería y Administración de Alimentos y Bebidas. Asimismo se respetó el porcentaje de flexibilidad curricular recomendado por los órganos acreditadores, manteniendo siempre la esencia de la Universidad al proporcionar una formación integral a sus alumnos, dotándole de una visión universitaria. Por ello se integra en el plan de estudio, asignaturas generales, teóricas, de idiomas, de concentración profesional en las orientaciones antes menciona y de apoyo en la parte cultural y deportiva.

Esta modificación no afecta la oferta del programa en la Unidad de Chetumal; por el contrario se mantiene la oportunidad de cursar los primeros ciclos en cualquiera de las unidades con la finalidad de atender la demanda estudiantil y del entorno. El bloque de asignaturas de concentración profesional de turismo alternativo se ofertará únicamente en la unidad de Chetumal; y Administración en Alimentos y Bebidas y Hotelería se ofertarán únicamente en la Unidad Académica de Cozumel.

En resumen, los logros alcanzados con esta propuesta son:

- a. Inclusión de recomendaciones de los especialistas de CIEES y CONAET
- b. Se actualizaron los perfiles de ingreso y egreso del programa.
- c. Se actualización los contenidos mínimos de los Idiomas (inglés).
- d. Se respetan las orientaciones de hotelería y alimentos y bebidas sin afectar el tiempo del programa.
- e. El programa tiene el potencial de incrementar los indicadores de retención, egreso y titulación.



1. JUSTIFICACIÓN

El interés de la Universidad de Quintana Roo por establecer un Programa en Turismo que responda a las expectativas de los planes y programas de desarrollo turístico de la región y en particular a la diversidad potencial del Estado, emana de sus líneas de interés prioritario, de la demanda de la población estudiantil y de las necesidades del desarrollo local, atendiendo los requerimientos del manejo diversificado de los recursos naturales bajo los lineamientos de la sustentabilidad y la incorporación productiva de la población.

Bajo este esquema, el personal docente de las Unidades de Cozumel y Chetumal en el 2003 trabajaron en un planteamiento de modificación al Plan de Licenciatura en Turismo, desarrollando el Programa Profesional de Turismo, que incorporó las opciones de continuidad para los egresados de los Profesionales Asociados en Administración de Alimentos y Bebidas, Hotelería y Turismo Alternativo.

En la presente modificación, se realiza el trabajo con la academia de turismo de la Unidad Cozumel dando inicio desde el 2005 sometiendo el programa al proceso de evaluación consiguiendo el nivel 1 de los CIEES. Sin embargo se recibe una serie de observaciones y recomendaciones que fueron atendidas en los siguientes meses, aunado a las observaciones realizadas por especialistas de CONAET, es por ello que se plantea esta modificación para la licenciatura en turismo con las orientaciones en hotelería y administración de alimentos y bebidas, respondiendo al objetivo del programa y el perfil que se busca de los egresados.

Se mantiene la flexibilidad curricular y las dos orientaciones que incluyen asignaturas de los profesionales asociados como opción para diversificar la oferta educativa y atender las modalidades de la actividad turística, facilitar el acceso a la diversidad a través de programas compartidos, elevando la riqueza cultural y formativa del ambiente universitario de la Unidad. Dicha flexibilidad contempla la posibilidad para programas compartidos con otros centros universitarios nacionales o extranjeros e incluye además, sumar otras especialidades con futuras áreas de profesionales asociados.



Debe destacarse que en el 2003 cuando se aprueba la modificación del plan de la licenciatura ante el Consejo Universitario el Programa de Profesional Asociado en Turismo Alternativo, respondió al compromiso con la comunidad universitaria de la apertura de la oferta educativa para la continuidad de los egresados y precisamente en ese sentido en la presente actualización se respeta tal cometido.

2. MISIÓN DEL PROGRAMA

Formar profesionistas con valores humanistas universales, con habilidades técnicas y con un enfoque disciplinar orientado al desarrollo sustentable e investigación. Los egresados serán capaces de lograr una adaptación plena y moldeable al contexto social, cultural, profesional y económico de su entorno y del mundo en materia de turismo. Estos profesionales desarrollarán y potencializarán sus capacidades en un marco multi e interdisciplinario con la finalidad de despertar en ellos una actitud y pensamiento emprendedor, habilidades para el análisis situacional, que les permita la correcta toma de decisiones desde un punto de vista operativo y gerencial basado en la filosofía de calidad en el servicio.

2.1. VISIÓN

Egresar profesionistas comprometidos con la sociedad cuyos principios y valores éticos, morales y de responsabilidad social, sean el reflejo de la disciplina universitaria. Además líderes con habilidades y conocimientos sólidos reflejo de un programa educativo dirigido a la formación de jóvenes empresarios con criterios desarrollados para la toma de decisiones e inquietudes en el campo de investigación cimentado en una filosofía de respeto al medio ambiente, sustentabilidad y de gestión en la calidad.

3. OBJETIVO CURRICULAR

A continuación se presenta el objetivo curricular:

Licenciatura en Turismo:



Formar recursos humanos capaces de planear, operar y evaluar el desarrollo del turismo con un enfoque integral y multidisciplinario, en el marco del desarrollo sustentable. Así como capacitar profesionales capaces de integrarse eficientemente en organizaciones del sector público o privado.

La carrera tiene dos orientaciones básicas administración en alimentos y bebidas y hotelería y cinco ejes importantes que se enfocan al turismo y sustentabilidad, administración, ciencias sociales, investigación, e idiomas.

4. PERFIL DEL ASPIRANTE

El estudiante que desee ingresar al Programa de la Licenciatura en Turismo deberá reunir las siguientes características:

- Ser egresado del nivel medio superior, preferentemente en las áreas Sociales y/o Económico - Administrativas.
- En caso de contar con el Título de Técnico Superior Universitario (TSU) o Profesional Asociado, deberá pasar por el procedimiento establecido en la normatividad de la institución.

- **Habilidades cognoscitivas:**

Conocer los fundamentos de las ciencias administrativas y económicas.

Comprender la relevancia de la actividad turística en la región.

Facilidad para la comunicación oral y escrita en español.

Habilidad e interés para la comunicación en inglés.

Habilidad en el manejo de herramientas de computación

- **Valores y actitudes:**

Interés y vocación por las actividades turísticas.

Ser responsable y proactivo

Disposición para hablar en público.



Actitud de servicio.

Respeto a los valores sociales.

Capacidad para trabajar en equipo

5. PERFIL DEL EGRESADO

De acuerdo al Plan de Estudio de Licenciatura en turismo el alumno tendrá el siguiente perfil de egreso:

HABILIDADES

➤ Innovación

Proponer políticas de desarrollo y fomento para el sector en el ámbito regional

Presentar soluciones creativas y viables a los diferentes problemas de su entorno

➤ Creatividad

Diseñar productos turísticos en función del análisis de mercado

Contribuir a la solución de los problemas de su entorno

Contribuir al desarrollo socioeconómico, regional y nacional.

➤ Planeación y Organización del Trabajo

Aplicar los procesos, modelos y técnicas administrativas y mercadológicas en las organizaciones turísticas.

Planear, diseñar e implementar modelos turísticos que tiendan hacia un desarrollo sustentable.

Facilidad para trabajar con grupos de personas y coordinarlos.

Manejar herramientas, métodos y técnicas administrativas, dirigidas a la empresa turística

➤ Trabajo en equipo

Trabajar en equipo en forma disciplinaria e interdisciplinaria.

➤ Investigación

Llevar a cabo trabajos de investigación del fenómeno turístico.



Evaluar los proyectos turísticos para identificar sus efectos económicos, socio-culturales y ambientales.

➤ **Facilidad del manejo del idioma inglés**

Contar con habilidades oral y escrita del idioma Inglés, permitiéndole desarrollarse en el ambiente profesional.

➤ **Operativas**

Poseer habilidades operativas en Alimentos y Bebidas, Hotelería, según la orientación elegida

Contar con conocimiento integral de la cultura y patrimonio nacional e internacional

➤ **Liderazgo**

Capaz de proponer diferentes estrategias para tomar la decisión más optima

VALORES

- Tolerancia
- Respeto
- Disciplina
- Ética
- Responsabilidad
- Compromiso
- Justicia
- Superación
- Eficiencia

ACTITUDES

- Espíritu emprendedor
- Seguridad en sí mismo
- Proactivo
- Disposición para la comunicación
- Iniciativa
- Responsable



6. ACTIVIDAD PROFESIONAL

De acuerdo al Plan de Estudio de Licenciatura en Turismo el alumno estará capacitado para desarrollar las siguientes actividades profesionales:

Licenciatura en Turismo:

El egresado de la Licenciatura en Turismo, podrá realizar las siguientes actividades profesionales:

- Integrarse tanto al sector turístico privado como público: hoteles, restaurantes, agencias de viajes, Sociedades Ejidales, Cooperativas, Organizaciones No Gubernamentales y de desarrollos turísticos, en los que desempeñará tareas de planeación, organización, dirección, control e investigación.
- Ocupar puestos de supervisión y gerencia en las áreas turísticas de recursos humanos, mercadotecnia, operación y finanzas.
- Realizar actividades específicas principalmente en el campo de: gastronomía, hospedajes y campamentos, agencias de viajes, manejo y control de grupos, organización y realización de eventos y diseño de circuitos turísticos.
- Desempeñarse en forma honesta en base a principios éticos y valores que le permitan tener una actitud humanista, científica y con responsabilidad social.

7. ORGANIZACIÓN DEL PROGRAMA

Las asignaturas del plan de estudios están organizadas de la siguiente manera:

- Asignaturas Generales (AG)
- Asignaturas Divisionales (AD)
- Asignaturas de Concentración Profesional (ACP)
 - Tronco Común del Programa
 - Área de Orientación
 - Nivel Licenciatura
 - Asignaturas de Apoyo (AA)



Asignaturas generales: son cursos de carácter general, útiles para desarrollar las habilidades necesarias del estudiante y que estos trabajen de forma creativa los contenidos de los cursos a lo largo de su estancia en la Universidad.

Asignaturas divisionales: estas materias pretenden sensibilizar al estudiante con los tópicos y problemáticas a las que se enfrenta el desarrollo sustentable, haciendo énfasis en la interdisciplinariedad de sus componentes para la construcción y consolidación del conocimiento.

Asignaturas de concentración profesional: en estos cursos se hace referencia al cuerpo teórico – metodológico del Programa, dotando de especificidad a las temáticas. Se subdividen administrativamente en:

- Tronco Común del Programa: cursos comunes para todos los niveles y de carácter teórico.
- Área de orientación: en estos cursos se hace referencia al apartado de asignaturas de carácter operativo, destacando materias relacionadas con el hospedaje, alimentos y bebidas
- Nivel Licenciatura: cursos de contenidos teórico que permite al estudiante lograr los conocimientos propios del nivel Licenciatura.

Asignaturas de apoyo: incluye una diversidad de asignaturas que apoyan el conocimiento general, la cultura o el deporte y el alumno las puede elegir de acuerdo a sus preferencias, necesidades e intereses, ya que son un complemento importante para la formación integral del universitario.

A continuación se presentan las asignaturas del Programa de Licenciatura en Turismo.

GENERALES							
Créditos totales: 51							
No	ASIGNATURAS	REQ	Clave	HT	HP	H T	CRED
1	Matemáticas		AG-109	2	3	5	7
2	Lógica		AG-107	3	0	3	6
3	Escritura y comprensión de textos		AG-108	2	2	4	6
4	Seminario de problemas regionales	70% créditos	AG-111	4	0	4	8
5	Inglés Introductorio		AG-151	0	6	6	6



6	Inglés Básico	AG-151	AG-152	0	6	6	6
7	Inglés Pre-Intermedio	AG-152	AG-153	0	6	6	6
8	*Inglés Intermedio	AG-153	AG-154	0	6	6	6

DIVISIONALES							
Créditos totales: 36							
No	ASIGNATURAS	REQ	Clave	HT	HP	H T	CRED
9	Introducción a la economía		AD-106	2	2	4	6
10	Historia y cultura regional		AD-110	2	2	4	6
11	Introducción al Turismo		AD-148	2	2	4	6
12	Introducción al estudio del derecho		AD-111	2	2	4	6
13	Metodología de la Introducción en las Ciencias Sociales	65% de Créditos	AD-105	2	2	4	6
14	Problemas sociales contemporáneos	70% créditos	AD-107	2	2	4	6

CONCENTRACIÓN PROFESIONAL							
TRONCO COMÚN DEL PROGRAMA (54 créditos)							
No	ASIGNATURAS	REQ	Clave	HT	HP	H T	CRED
15	Historia y Cultura de México		ACPPT-100	2	2	4	6
16	Servicios turísticos	AD-148	ACPPT-101	2	2	4	6
17	Estadística	AG-109	ACP- 149	2	2	4	6
18	Turismo y medio ambiente		ACPTU- 103	2	2	4	6
19	Geografía y patrimonio turístico		ACPPT-102	2	2	4	6
20	Contabilidad básica y administrativa		ACP-144	2	2	4	6
21	Administración de empresas turísticas I		ACPPT-103	2	2	4	6
22	Sistemas de calidad en el servicio		ACPPT-104	2	2	4	6



23	Optativa I		ACPPT-105	2	2	4	6
----	------------	--	-----------	---	---	---	---

CONCENTRACIÓN PROFESIONAL NIVEL LICENCIATURA (130 créditos)							
No	ASIGNATURAS	REQ	Clave	HT	HP	HT	CRED
24	Administración de empresas turísticas II	ACPPT-103	ACPLT-102	2	2	4	6
25	Administración financiera	ACP-144 ACP-149	ACPTU-204	2	2	4	6
26	Mercadotecnia turística	65% créditos	ACPTU-210	2	2	4	6
27	Diseño de Productos turísticos		ACPLT-103	2	2	4	6
28	Organización de eventos turísticos	ACPLT-102	ACPLT-104	2	2	4	6
29	Planificación turística	65% créditos	ACPLT-105	2	2	4	6
30	Legislación y turismo	AD-111	ACPLT-100	2	2	4	6
31	Antropología del turismo		ACPTU-203	2	2	4	6
32	Sociología del turismo		ACPLT-101	2	2	4	6
33	Psicología social y turismo		ACPLT-107	2	2	4	6
34	Desarrollo turístico sustentable	ACPLT-105	ACPTU-211	2	2	4	6
35	Políticas turísticas y desarrollo regional	ACPLT-100	ACPLT-108	2	2	4	6
36	Elaboración y evaluación de proyectos turísticos	ACPLT-103	ACPLT-109	2	2	4	6
37	Temas Selectos I	AD-105 65% créditos	ACPLT-110	4	0	4	8
38	Temas Selectos II	ACPLT-110 se recomienda estancias profesion	ACPLT-111	4	0	4	8



		ales y servicio social					
39	Optativa II	ACPLT-111	ACPLT-112	2	2	4	6
40	Ingles IV		ACPLE-110	4	4	8	12
41	Idioma adicional I		ACP-210	2	2	4	6
42	Idioma adicional II		ACP-211	2	2	4	6
43	Idioma adicional III		ACP-212	2	2	4	6

CONCENTRACIÓN PROFESIONAL ÁREA DE ORIENTACIÓN: ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (59 créditos)							
1	Bases culinarias y servicios		ACPAB-110	2	2	4	6
2	Higiene de los Servicios Turísticos		ACPAB-111	3	1	4	7
3	Cocina nacional e internacional		ACPAB-112	1	3	4	5
4	Nutrición básica		ACPAB-102	2	2	4	6
5	Enología y coctelería		ACPAB-113	2	2	4	6
6	Compras		ACPAB-105	2	2	4	6
7	Estructura y administración de empresas de alimentos y bebidas		ACP-213	2	2	4	6
8	Cocina fría y caliente	ACPAB-110	ACPAB-115	2	2	4	6
9	Repostería, Panadería y Decoración		ACPAB-117	1	3	4	5
10	Optativa de área		ACP-214	2	2	4	6
CONCENTRACIÓN PROFESIONAL ÁREA DE ORIENTACIÓN: HOTELERÍA (60 créditos)							
1	Hospedaje I		ACPHO-110	2	2	4	6
2	Mantenimiento y Seguridad		ACPHO-111	2	2	4	6
3	Hospedaje II	ACPHO	ACPHO-112	2	2	4	6



		-110					
4	Técnicas de administración de personal	ACPPT-103	ACPHO-113	2	2	4	6
5	Manejo y control de grupos		ACP-204	2	2	4	6
6	Operación de agencias de viajes	ACPPT-101	ACP-205	2	2	4	6
7	Estructura y administración de empresas de alimentos y bebidas		ACP-213	2	2	4	6
8	Auditoria hotelera	ACP-144	ACPHO-115	2	2	4	6
9	Administración de las actividades turísticas y recreativas		ACPHO-116	2	2	4	6
10	Optativa de área		ACP-214	2	2	4	6

*Asignatura obligatoria

ASIGNATURAS DE APOYO

Las asignaturas de apoyo se seleccionarán del menú ofrecido por la institución.



8. REQUISITOS DE TITULACIÓN

1. Para la Licenciatura en Turismo

1).Créditos Totales:

Para obtener el título de Licenciatura en Turismo, el estudiante deberá haber cubierto el total de los créditos del Programa. Los valores del cuadro siguiente incluyen los créditos que corresponde a las orientaciones de hotelería u alimentos y bebidas.

Tipo de asignatura		Créditos Mínimos	Créditos Máximos
Generales		51	51
Divisionales		36	36
Concentración profesional:	Tronco común	54	54
	Área de orientación	59	60
	Nivel Licenciatura	130	130
Apoyo		10	20
CREDITOS TOTALES		340	351

2) Servicio Social:

Para el nivel de licenciatura, se deberán cubrir 480 horas de Servicio Social, y deberá ser realizado cuando el estudiante cubra, por lo menos, el 70% de los 340 o 341 contemplados en el plan de estudios.

3) Estancias Profesionales en Empresas:

El estudiante deberá cubrir un total de 820 horas considerando las normas de Estancias Profesionales de la Unidad Académica.

4) Idiomas: Es un requisito importante acreditar los cuatro niveles de inglés y el PET, sin embargo y para apoyar al estudiantes en este rubro y por recomendación de la Academia de Inglés, el alumno puede cubrir este requisito si:

1. Acreditando cuatro cursos con examen final
2. Aprobar el examen Cambridge nivel PET
3. Aprobar examen equivalente a nivel PET de la Universidad de Quintana Roo

5) Cumplir con los requisitos establecidos en el Art. 100 de RETL:

6) Optar por cualquiera de las modalidades de titulación, establecidas en el Reglamento de Estudios Técnicos y Licenciatura (RETL, Artículo 100 A)



1.2 Para La Licenciatura en Turismo, siendo titulado de Profesional Asociado u otra carrera Técnica Universitaria.

Los créditos restantes de la Licenciatura en Turismo para aquellos que finalizaron la carrera de Profesional Asociados u otra carrera Técnica Universitaria, serán los que se presentan en la siguiente tabla:

Tipo de asignatura		Créditos Mín.	Créditos Máx.
Generales		8	8
Divisionales		12	12
Concentración profesional:	Nivel Licenciatura	118	118
Apoyo		-	8
TOTAL		148	150



9. DESCRIPCIÓN DE ASIGNATURAS POR ÁREA

ASIGNATURAS GENERALES

AG-107 LÓGICA

CRÉDITOS: 6

Esta asignatura enseña la disciplina en el pensamiento, como piedra angular de la generación del conocimiento, ha sido reconocida desde la antigüedad y será valorada cada día más como un elemento de capital importancia en la formación del profesional moderno.

Se pretende formar profesionales capaces de resolver problemas y pensantes de nuevas ideas que rindan su máximo potencial personal. Su propósito curricular es desarrollar la capacidad de reflexión del estudiante, y para ser incluida en su almacén de herramientas que serán utilizadas en su vida profesional (Obligatorio en el primer ciclo)

AG-108 ESCRITURA Y COMPRENSIÓN DE TEXTOS

CRÉDITOS: 6

Para participar en el desarrollo del estudiante en su formación integral, dentro de un marco académico que subraye la importancia de la aplicación práctica del lenguaje en su ejercicio profesional. Esto favorecerá la correcta expresión verbal o escribir en forma interdisciplinaria, procurando una interpretación reflexiva y cualitativa en varios niveles. Propósito de estar incluida en el curriculum: Desarrollar la habilidad de buscar textos relevantes al problema, de leerlos, comprenderlos, analizarlos, y de extraer el contexto requerido en forma concisa para su aplicación requerida (Obligatorio en el primer ciclo)

AG-109 MATEMÁTICAS

CRÉDITOS: 7

Esta asignatura se pretende orientar al estudiante a adquirir destreza, gusto y seguridad en la utilización de los conocimientos, y comprensión de conceptos y habilidades para manipular algoritmos, para el análisis de la información básica, estadística y valorativa al igual que el razonamiento lógico. Propósito de estar incluida en el curriculum: Desarrollar conceptos de



matemáticas y orden lógico de los valores en forma interdisciplinaria que le servirá como una herramienta en su vida profesional. (Obligatorio en el primer ciclo)

AG-111 SEMINARIO DE PROBLEMAS REGIONALES

CRÉDITOS: 8

El seminario se articulará mediante el trabajo en equipos, y la tarea principal es abocarse al análisis de problemas concretos, seleccionados por su relevancia especial en el turismo en Quintana Roo. Como objetivo principal se presentará una visión integrada y coherente del problema analizado, en la que se haga una ponderación del efecto de éste en el desarrollo de la región, concluyendo en un trabajo colectivo que contenga la argumentación en que se basan las conclusiones y respuestas.

AG-151 INGLÉS INTRODUCTORIO

CRÉDITOS: 6

El alumno aplicará instrucciones básicas y empleará pequeñas conversaciones acerca de temas tales como la hora, la familia, la vestimenta, el hogar, etc. De igual manera preguntará información personal, describirá rutinas y acciones que uno realiza cotidianamente

AG-152 INGLÉS BÁSICO

CRÉDITOS: 6

El alumno expresará opiniones, sentimientos, planes e impresiones propias de su entorno usando estructuras básicas del idioma. A través de la lectura a un ritmo lento, podrá entender el significado general de un texto básico. Así como escribir narraciones o descripciones simples y cortas. Todo lo anterior será llevado a cabo de acuerdo al Marco Europeo Común de Referencia a un nivel A2.

AG-153 INGLÉS PRE-INTERMEDIO

CRÉDITOS: 6

El alumno consolidará las habilidades y sub-habilidades propias para el aprendizaje del idioma que le ayudarán a desarrollar actividades en diversos aspectos de la vida social. El alumno consolidará las competencias comunicativas, lingüísticas y culturales a un nivel pre-



intermedio, parcialmente equivalentes a un nivel B1 del Marco Europeo Común de Referencia para las lenguas. Utilizará un vocabulario limitado y podrá entender las ideas principales en un registro estándar de situaciones familiares. Asimismo podrá hablar acerca de temas de interés personal y dar breves explicaciones sobre planes o proyectos.

AG-154 INGLÉS INTERMEDIO

CRÉDITOS: 6

El alumno hará un repaso y desarrollará las habilidades y sub-habilidades lingüísticas del nivel anterior, consolidando en este curso las competencias comunicativas que señala el nivel *B1* y parte del nivel *B2* del *Marco Europeo Común de Referencia para las Lenguas*, y las cuales se especifican a continuación.

ASIGNATURAS DIVISIONALES

AD-110 HISTORIA Y CULTURA REGIONAL

CRÉDITOS: 6

La primera parte del curso aborda un enfoque teórico sobre el que hacer de la historia y su aplicación al ámbito regional. La segunda introduce al estudiante en la historia y cultura de Quintana Roo y la región del Caribe, aportándole también una visión del medio geográfico.

AD-111 INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DEL DERECHO

CRÉDITOS: 6

Este curso trata acerca de las diferentes teorías del Derecho, los conceptos jurídicos fundamentales, su papel en la ciencia jurídica y en el propio derecho. Expone cómo la posesión de estas categorías y aplicación de los conocimientos obtenidos, contribuye a resolver problemas con el concurso de la ciencia jurídica. Analiza los temas sobre el Derecho como producto cultural, las distintas teorías acerca de la naturaleza del Derecho, la Técnica Jurídica que comprende la dogmática, la interpretación y los conflictos de leyes en el espacio.

AD-106 INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA

CRÉDITOS: 6



El estudiante adquirirá los conocimientos básicos de los principales elementos de la ciencia económica, el objeto y método de la economía. Además comprenderá la diferencia entre las doctrinas económicas como: Fisiocracia, Mercantilismo, disciplinas de Adam Smith, Karl Marx, Ricardo y Matriz, entre otros. Finalmente, el curso enseñará los insumos del producto, el comercio exterior, y seminario de análisis actualizado. Propósito de estar incluido en el curriculum: es una herramienta poderosa, para dar al estudiante un panorama global de las disciplinas que han influenciado las economías globales, con el fin de guiarlo a seleccionar la más adecuada para su entorno.

AD-107 PROBLEMAS SOCIALES CONTEMPORÁNEOS

CRÉDITOS: 6

Esta asignatura tiene el objetivo de reconocer y analizar los problemas más significativos de nuestra sociedad y su impacto en los destinos turísticos, así como la reflexión sobre alternativas de solución a los problemas planteados. Los estudiantes investigarán temáticas como: Salud Pública, Demografía y Migración, Educación ambiental, Crisis económica y Cambio Social, reducción de la pobreza, globalización, en el entorno Internacional, Nacional y Regional.

AD-105 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN EN LAS CIENCIAS SOCIALES

CRÉDITOS: 6

Esta materia brindará a los estudiantes herramientas para identificar y enfrentar problemas de investigación, dando a conocer procesos metodológicos desde distintas perspectivas teóricas y técnicas. Ayudará al alumno(a) a ejercitarse en el diseño de investigación en ciencias sociales con técnicas de recolección y análisis de datos.

AD-148 INTRODUCCIÓN AL TURISMO

CRÉDITOS: 6

Los contenidos del programa de estudios de esta asignatura abarcan los antecedentes históricos y la situación actual del turismo tanto en México como en el mundo. Introduce a los alumnos sobre la importancia de la actividad en términos de sus impactos; económicos, sociales y



ambientales. Presenta las herramientas de apoyo que sirven a la actividad. El propósito de la materia es crear las bases conceptuales sólidas del campo de acción de los estudiantes.

ASIGNATURAS DE CONCENTRACIÓN PROFESIONAL: TRONCO COMÚN DEL PROGRAMA

ACPPT-100 HISTORIA Y CULTURA DE MÉXICO

CRÉDITOS: 6

Entre las metas medulares de este curso, se encuentra la reconstrucción de los grandes eventos de la historia de México, y su incidencia en el arte y la cultura popular. Así, la conquista, la independencia, la formación del Estado nacional, la revolución, la pos revolución y la institucionalización del poder político, serán abordada como acontecimientos multidimensionales.

ACPPT-101 SERVICIOS TURÍSTICOS

CRÉDITOS: 6

En esta asignatura se estudiará la historia de los servicios turísticos y su intervención en el desarrollo del turismo a través del tiempo, se aborda su conceptualización y clasificación, así mismo se analiza su importancia dentro de la actividad turística actual, sus transformaciones a partir de las nuevas tecnologías y las tendencias determinadas por la demanda. La asignatura considera los servicios turísticos esenciales y los no esenciales. Se hace énfasis en los servicios que no son abordados en otras asignaturas de plan de estudios.

ACP 149 ESTADÍSTICA

CRÉDITOS: 6

El curso proporciona los conocimientos y habilidades para el análisis y descripción de datos a partir de indicadores bases como: las medidas de tendencia central y de dispersión, proporciones de subconjuntos en una población, así como técnicas para la realización de inferencias sobre las características de una población a partir de los datos de una muestra, de manera que pueda realizar pronósticos cualitativos y cuantitativos, sobre los parámetros



poblacionales, estableciendo el grado de confiabilidad de los mismos. La materia considera prácticas de laboratorios con aplicaciones de paquetes estadísticos.

ACPTU-103 TURISMO Y MEDIO AMBIENTE

CRÉDITOS: 6

En esta asignatura se realizará un análisis de los impactos positivos y negativos del turismo sobre los ecosistemas naturales. Se revisa también la problemática ambiental ocasionada por el desarrollo de la infraestructura y estructura turística asociadas al disfrute del tiempo libre. Se revisan, aplican y discuten las principales técnicas para identificar, caracterizar y manejar los impactos ambientales positivos y negativos.

ACPPT-102 GEOGRAFÍA Y PATRIMONIO TURÍSTICO

CRÉDITOS: 6

En este curso se proporcionará a los alumnos conocimientos de la geografía física y humana relacionada con aspectos culturales y naturales que se constituyen como recursos turísticos, así mismo se identificará el patrimonio mundial y los flujos de turismo escala regional, nacional, internacional emisor y receptor representativos, con el propósito de elaborar propuestas de circuitos turísticos.

ACP-144 CONTABILIDAD BÁSICA Y ADMINISTRATIVA

CRÉDITOS: 6

Cultura contable. Marco conceptual de la contabilidad. Activos: inversiones de empresas. Pasivo y capital: Fuentes de financiamiento. Análisis y descripción del ciclo contable. Aplicaciones del ciclo contable en empresas de servicios y empresas comerciales. Análisis de la información financiera para toma de decisiones.

ACPPT-103 ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS I

CRÉDITOS: 6

Este curso proporciona los conceptos fundamentales de la administración; teorías y sus principales representantes, los tipos de empresa y elementos que la componen, esquemas de



control de calidad y análisis de alternativas, se proporcionarán herramientas para la elaboración y aplicación de manuales de procedimiento.

ACPPT-104 SISTEMAS DE CALIDAD EN EL SERVICIO

CRÉDITOS: 6

Esta asignatura se abordará el desarrollo de la calidad a través del tiempo, se conocerá la diversidad de sistemas de calidad que utilizan las empresas de servicios turísticos en México y en el mundo, mismos que permiten el diagnóstico, reingeniería y medición de los procesos en la prestación de servicios con estándares de calidad, por lo tanto se habilitará al alumno en el diagnóstico y establecimiento de un sistema de calidad para una empresa de servicios turísticos, así como habrá de analizar casos reales de éxito en el uso de los sistemas de calidad en los diferentes niveles y tipos de empresas turísticas.

ACPPT-105 OPTATIVA I

CRÉDITOS: 6

En esta asignatura se ofertarán cursos de formación profesional. Los alumnos tendrán la oportunidad de elegir por las siguientes materias: Ética, Desarrollo Humano y Ecología General.

A continuación se desarrollan sus contenidos mínimos:

ÉTICA

Este curso semestral pretende que el estudiante adquiera una formación ética significativa que le permita un desarrollo en su perspectiva y cosmovisión de los valores humanos dentro de la sociedad que integra y modifica.

Esta asignatura partirá de una profunda reflexión ante los problemas éticos que han planteado distintos filósofos durante la historia del pensamiento del hombre. Atenderá este curso el aspecto formativo de una conciencia social y, también el aspecto integrativo de una sensibilidad que le procure aportadores a su mejoramiento del mundo que lo rodea.

DESARROLLO HUMANO

Integra líneas de reflexión, de investigación y de acción, como un aporte sustancial para la construcción de un nuevo paradigma de desarrollo, basado en el protagonismo de la propia gente en la definición de las condiciones de su vida, tanto presentes como futuras.



ECOLOGÍA GENERAL

El curso de ecología proporcionará al estudiante la información básica para la descripción y comprensión de las estructuras, la dinámica y los componentes de los sistemas naturales. Se abordarán algunos aspectos históricos del desarrollo de la ecología como ciencia. Se estudiarán los diferentes niveles de organización de los sistemas naturales y su importancia. Se revisarán los factores ambientales que determinan la distribución de los seres vivos para concluir con aspectos generales relacionados con contaminación ambiental derivada entre otros de los hábitos de consumo y prácticas de producción.

ASIGNATURAS DE CONCENTRACIÓN PROFESIONAL: DE NIVEL LICENCIATURA

ACPLT-102 ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS II

CRÉDITOS: 6

En seguimiento al primer curso de administración, éste profundizará en los elementos del proceso administrativo: planeación, organización, integración, y control, proporcionando herramientas básicas para el diagnóstico, técnicas para la selección, operación y organización del personal, elementos de liderazgo, incluyendo métodos de control que se aplicarán sobre casos prácticos en las diversas empresas turísticas. Se elabora un documento donde se describe y refleja el proceso administrativo de una empresa de servicios turísticos de la localidad.

ACPTU- 204 ADMINISTRACIÓN FINANCIERA

CRÉDITOS: 6

La asignatura revisa el desarrollo de la administración financiera en los sectores público y privado en México y los objetivos en la pequeña, mediana y gran empresa; explica los principios y las técnicas para la planeación y control de los recursos financieros en una organización, tomando en cuenta el marco legal, político y económico en la cual está inserta.

ACPTU- 210 MERCADOTECNIA TURÍSTICA

CRÉDITOS: 6



como minimizar las repercusiones sociales, económicas y ambiental entre los centros emisores y receptores, a partir del desarrollo de actividades turísticas y recreativas. Así mismo se capacitará al alumno en el campo de la planificación, brindando las metodologías que le permitan conocer, analizar y utilizar las técnicas para intervenir en el espacio turístico.

ACPLT-100 LEGISLACIÓN Y TURISMO

CRÉDITOS: 6

El contenido de esta asignatura presenta un panorama general sobre el marco legal del turismo en México y las instancias jurídicas que regulan esta actividad. Así mismo, explica las relaciones existentes del derecho turístico con el derecho constitucional, administrativo, internacional, laboral, tributario, etc. Y expone los principales objetivos y estrategias en materia de política turística de México.

ACPTU-203 ANTROPOLOGÍA DEL TURISMO

CRÉDITOS: 6

Esta materia estudiará el turismo desde el punto de vista de antropológico. Para ello se revisarán las Principales Teoría en antropología, así como los efectos que tienen dentro del sistema sociocultural aunado a las actividades turísticas.

ACPLT-101 SOCIOLOGÍA DEL TURISMO

CRÉDITOS: 6

En esta asignatura se estudiarán las principales corrientes sociológicas (positivista, crítica e interpretativa), sus aspectos teóricos-metodológicos con la finalidad de que el alumno las identifique en el análisis del turismo; estudia el rol de las personas dentro de la actividad, su estructura social, así como en el impacto sobre la población receptora.

ACPLT-107 PSICOLOGÍA SOCIAL Y TURISMO

CRÉDITOS: 6

En esta materia se estudiarán y reconocerán las motivaciones de los actores sociales del turismo, y así comprenderá los principales aspectos psicológicos que influyen en su



comportamiento. Se presentará un panorama general de la psicología y su importancia en el análisis del turismo; se revisarán las conductas del sujeto turista, así como el comportamiento de respuesta de la comunidad receptora.

ACPTU – 211 DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE

CRÉDITOS: 6

Esta asignatura en su contenido programático desarrollará los aspectos históricos y las condiciones que originan el concepto de sustentabilidad y su aplicación al área del turismo. Profundiza las dimensiones de análisis: económicas, sociales y ambientales; plantea metodologías de aplicación para la transformación del modelo turístico actual, en un análisis que integre los beneficios económicos y sociales con la incidencia ambiental y cultural como producto del desarrollo turístico. Así mismo propone la elaboración de herramientas de evaluación de la sustentabilidad de la actividad.

ACPLT-108 POLÍTICAS TURÍSTICAS Y DESARROLLO REGIONAL

CRÉDITOS: 6

En esta materia los contenidos estarán encaminados a que el alumno articule las políticas públicas (económicas, sociales y ambientales) con el turismo, propiciando un análisis y evaluación de los modelos de desarrollo turístico en el marco de las políticas públicas tendientes al desarrollo regional.

ACPLT-109 ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS

CRÉDITOS: 6

Dentro de los contenidos de la asignatura tiene una importancia especial el análisis económico y financiero de un proyecto de inversión turístico, pero resulta importante destacar que también es necesario determinar, analizar y evaluar la viabilidad de tipo legal, política, ambiental y social en el marco de promover y aspirar al desarrollo sustentable del sector turístico. La asignatura pretende integrar todos contenidos teóricos y prácticos obtenidos a lo largo de la carrera, por lo cual se considera como una materia síntesis y final de la



Licenciatura en Turismo, la cual puede constituir en sí misma, en una práctica real de su profesión.

ACPLT-110 TEMAS SELECTOS I

CRÉDITOS: 8

Estos cursos tendrán como propósito la elaboración del protocolo de investigación y su registro ante el Consejo Divisional.

ACPLT-111 TEMAS SELECTOS II

CRÉDITOS: 8

En esta asignatura el estudiante presentará su protocolo de investigación elaborado y registrado, con el propósito de elaborar el capítulo 1 y 2 de su investigación.

ACPLT- 112 OPTATIVA II

CRÉDITOS: 6

En esta asignatura, el estudiante previamente habrá elaborado los primeros capítulos, entregara entonces el primer borrador de su trabajo de investigación en cualquiera de sus modalidades.

ACPLE- 110 INGLÉS IV

CRÉDITOS: 12

Al término de este curso de inglés, los alumnos serán capaces de comunicarse de manera adecuada en diversas situaciones de la vida diaria, en un nivel post-intermedio. Desarrollarán las cuatro habilidades del idioma que le ayudarán a expresar sus opiniones sobre aspectos culturales e ideas abstractas. Podrán entender instrucciones simples, así como escribir textos sencillos y cortos, tales como cartas, notas, mensajes, etc.



ACP- 210 IDIOMA ADICIONAL I
CRÉDITOS: 6

La asignatura de Idioma Adicional I por ser la primera de tres semestres de (francés u otro idioma que no sea inglés), busca mostrar al alumno las principales manifestaciones de la cultura en general por medio de textos escritos, sonoros, canciones, etc. A través de actividades comunicativas el alumno aprende a presentarse, pedir información, utilizar los tiempos necesarios en una conversación.

Esta materia proveerá a los alumnos de las bases elementales del idioma para en los semestres subsecuentes ahondar aún más en su conocimiento.

ACP- 211 IDIOMA ADICIONAL II
CRÉDITOS: 6

La asignatura de Idioma Adicional II, por ser la segunda de tres semestres de (francés u otro idioma que no sea inglés), busca profundizar un poco más en las habilidades adquiridas durante el primer curso. El nivel de escritura pasa de los recados y textos cortos a otros un poco más complejos como las cartas administrativas y la narración. En cuanto a las habilidades comunicativas, se pretende enriquecer el vocabulario de los estudiantes así como su capacidad de enfrentar situaciones comunicativas diferentes; tales como pedir en diferentes registros de lengua, comparar, hablar en pasado y en futuro.

Esta materia proveerá a los alumnos de nuevos elementos gramaticales y de comunicación que irán encaminándolos hacia un aprendizaje más completo y efectivo de la lengua francesa. Además, también empezarán a conocer elementos culturales del pueblo francés y aprenderán a compararlos con los propios.

ACP- 212 IDIOMA ADICIONAL III
CRÉDITOS: 6

La asignatura de Idioma Adicional III, profundiza en las habilidades adquiridas durante los cursos anteriores de (francés u otro idioma que no sea inglés), el nivel de escritura pasa de los escritos básicos a textos más complejos donde se utilizan los tiempos del pasado, presente y futuro de manera combinada para elaborar textos periodísticos, de crítica y biográficos. En



cuanto a las habilidades comunicativas, el vocabulario de los estudiantes se enriquece así como su capacidad de enfrentar situaciones comunicativas diferentes; tales como la expresión de opiniones, aceptación, rechazo, negociación y toma de decisiones. El curso llevará al alumno al nivel B1 del Common European Framework.

ASIGNATURAS DE CONCENTRACIÓN PROFESIONAL
ÁREA DE ORIENTACIÓN: ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y
BEBIDAS

ACPAB-110 BASES CULINARIAS Y SERVICIOS

CRÉDITOS: 6

Se introducirá a los estudiantes en el conocimiento teórico y práctico de los utensilios y equipos de una cocina, los familiariza con los métodos de cocción, con los cortes de vegetales y frutas y con la preparación de productos sencillos que constituyen las bases en la producción de alimentos en calidad y al conocimiento teórico y práctico de la organización de un comedor, y los utensilios y equipos utilizados.

ACPAB-111 HIGIENE DE LOS SERVICIOS TURÍSTICOS

CRÉDITOS: 7

El alumno adquirirá los métodos relacionados con los procedimientos de sanidad, aplicados a funciones de manejo de alimentos, desde compras y almacenamiento, hasta preparación y servicio de los mismos, con base en las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) y los distintivos internacionales en materia de manipulación de alimentos y bebidas. Al finalizar la asignatura el alumno será capaz de evaluar una empresa de alimentos y bebidas para la obtención del distintivo "H".

ACPAB-112 COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

CRÉDITOS: 5

Los alumnos adquirirán los conocimientos y la técnica mínima para elaborar platillos de la gastronomía internacional, además adquirirán conocimientos teóricos de los ingredientes y la



preparación de platillos con sus estilos. La asignatura pondrá énfasis en la gastronomía de Francia, Italia, España y se complementará con otros países.

ACPAB-102 NUTRICIÓN BÁSICA

CRÉDITOS: 6

Se introduce al alumno al estudio general de los nutrientes, sus funciones y su origen, y la relación existente entre la alimentación y la salud. Se realizarán productos alimenticios con criterios nutricionales en los cuales se hará el análisis teórico y evaluación de regímenes de alimentación normal.

ACPAB-113 ENOLOGÍA Y COCTELERÍA.

CRÉDITOS: 6

Los alumnos adquirirán las competencias sobre las técnicas de cata, maridaje y servicio de vinos, además conocerá los ingredientes alcohólicos, su origen, características y las técnicas de mezclas de éstos en la creación de cócteles, así como la cristalería, equipos y herramientas usadas. Los estudiantes aplicarán utensilios y equipos del área en la elaboración de recetas y adquirirán las destrezas mínimas de coctelería y técnicas de organización y control del área.

ACPAB-105 COMPRAS

CRÉDITOS: 6

Durante el curso se analizarán las cuatro primeras etapas de la línea de flujo de alimentos; planeación del menú, compras recepción y almacenamiento, control administrativo y sistema de control de inventarios; además se profundizará en el conocimiento del control de formulas y criterios de costos de alimentos y el uso de la computadora mediante programas de Software. Se hará énfasis en la estandarización de los productos a comprar y en los procedimientos de compras.

ACP-213 ESTRUCTURA Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CRÉDITOS: 6

Promover en el alumno el conocimiento adecuado en forma general y específica de la estructura y administración que conforma el área de Alimentos y Bebidas, ya que dicha área es



una de las más importantes en la industria hotelera, siéndole útil para formar su perfil profesional. Para lograr esto, se estimulará la eficiencia, el liderazgo y, la ética, como condiciones necesarias para una gestión correcta de la administración gastronómica.

ACPAB-115 COCINA FRÍA Y CALIENTE.

CRÉDITOS: 6

Se inicia la especialización del alumno en áreas de producción frías y calientes, tales como ensaladas y sus aderezos, emparedados y canapés botanas y patés así como la elaboración de platillos con base en carnes aves pescados y mariscos y sus guarniciones, pastas rellenas haciendo énfasis en la calidad y el manejo higiénico de los mismos.

ACPAB-117 REPOSTERÍA, PANADERIA Y DECORACIÓN

CRÉDITOS: 5

Esta materia introduce a los alumnos en el conocimiento teórico de los ingredientes usados en la panadería y repostería; en las actividades prácticas se realizarán diversos productos, y se proporcionarán técnicas para la forma de servirse y combinarse. El alumno adquirirá la técnica mínima para decorar productos de panadería y repostería.

ACP-214 OPTATIVA DE AREA

CRÉDITOS: 6

Se pretende complementar la formación integral del alumno en el área turística con información y conocimiento muy actual, por lo que esta asignatura está abierta a sugerencias de los profesores o alumnos.

ACP-214 OPTATIVA DE AREA

CRÉDITOS: 6

En esta asignatura los alumnos tendrán la oportunidad de elegir por diferentes materias. Para los estudiantes que opten por el título de profesional asociado a través de la elaboración monográfica, se ofertará el seminario de titulación para profesionales asociados. También podrá incluirse dentro de esta asignatura cualquier otra materia que oferte la División. Además se ofertarán cursos de formación profesional dentro del marco de concentración de



área como: Promoción y Venta de servicios y Relaciones Públicas: A continuación se desarrollan sus contenidos mínimos:

PROMOCION Y VENTAS DE SERVICIOS

A través de esta asignatura se pretende que el estudiante conozca el perfil de los consumidores y aplique las estrategias de ventas de servicios. Además profundiza herramientas de promoción que lo capacita para comercializar productos y servicios destinados al mercado. Esta materia sienta las bases de mercadotecnia turística.

ALTA COCINA MEXICANA

El alumno conocerá las técnicas necesarias para el manejo y preparación de los alimentos más representativos de México. Asimismo utilizará herramientas y procesos de Alta Cocina que le permitan transformar los insumos en platillos de alta calidad nutritiva y excelente presentación.

ASIGNATURAS DE CONCENTRACIÓN PROFESIONAL DEL ÁREA DE ORIENTACIÓN: HOTELERÍA

ACPHO-110 HOSPEDAJE I

CRÉDITOS: 6

En esta asignatura se abordarán los antecedentes de las diversas modalidades de alojamiento, y su importancia en el desarrollo del turismo, así como el funcionamiento del área división de cuartos, las divisiones que la conforman su relación con las demás departamentos.

Para desarrollar las habilidades intelectuales de los alumnos se llevan a cabo visitas en establecimientos de hospedaje en las que se observen en la realidad práctica las actividades operativas, esto generara un documento en el que se describe su funcionamiento, haciendo una comparación de realidad con la teoría.

Así mismo, con el fin de desarrollar sus habilidades técnicas, se realizan prácticas con el sistema operativo NASA que contiene el FRONT y el BACK de un hotel.



ACPHO-111 MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD

CRÉDITOS: 6

Esta asignatura expondrá las diferentes funciones del departamento de mantenimiento y seguridad vinculados a los diferentes departamentos de la organización turística. Explica las actividades y procedimientos a realizar para organizar, operar y administrar correctamente las tareas relativas a los mantenimientos preventivos, correctivos, a los programas de seguridad laboral en una organización y los de auditorías ambientales, haciendo énfasis en empresas vinculadas al área hotelera.

ACPHO-112 HOSPEDAJE II

CRÉDITOS: 6

La segunda parte expone la estructura de un hotel tipo con los procedimientos más comunes de los departamentos administrativos como: ventas, recursos humanos, compras, gerencia general, ventas, mantenimiento, seguridad, a y b, grupos. Aplica los conocimientos de administración hotelera como base para la elaboración de estrategias operacionales. Requiere la elaboración de una propuesta de administración hotelera considerando los aspectos físicos, legales y operativos.

Para desarrollar las habilidades intelectuales de los alumnos se llevan a cabo visitas en establecimientos de hospedaje en las que se observan en la realidad práctica, esto generara un documento en el que se describe el funcionamiento de las áreas operativas, haciendo una comparación de realidad con la teoría.

ACPHO-113 TÉCNICAS DE ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL

CRÉDITOS: 6

La materia aborda temas que permitirán al alumno comprender conceptos y métodos fundamentales en el área de recursos humanos, comprendidos en el proceso de planeación, descripción del perfil de puestos, reclutamiento, selección, contratación, inducción adiestramiento, desarrollo y evaluación. Por otra parte se hace necesario introducir al alumno en el diagnóstico de necesidades de la organización con el fin de que desarrolle los de medios para atenderlas, como resultado práctico de acercamiento a un área de recursos humanos.



ACP- 204 MANEJO Y CONTROL DE GRUPOS

CRÉDITOS: 6

En este curso se identificarán los diferentes segmentos de mercados, y se analizan los elementos que integran el sistema turístico que influyen en el manejo y control de grupos turísticos, se revisan las leyes que regulan esta actividad, así mismo habilita al alumno en el conocimiento de las características y actividades de un guía. Con base en lo anterior se pone en práctica una actividad de conducción para grupos específicos.

ACP- 205 OPERACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES

CRÉDITOS: 6

En esta materia el alumno conocerá los antecedentes históricos de las Agencias de Viajes y su importancia en el desarrollo del turismo, así como los principales servicios que ofrecen y las características operativas de las Agencias mayoristas, minoristas y operadoras desde la apertura. Explica la estructura funcional de una Agencia de viajes tipo y los principales procedimientos operativos por departamento, revisa la superestructura que regula el funcionamiento de las Agencias y los principales recursos tecnológicos actuales. Dentro de las posibilidades, introduce al alumno en el conocimiento de los sistemas de reservas más conocidos ya sea mediante visitas a agencias de viajes o a través de prácticas específicas. Elabora y pone en práctica un paquete turístico para conocer la relación con los prestadores de servicios y la logística de los viajes.

ACP-213 ESTRUCTURA Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CRÉDITOS: 6

El alumno conocerá la organización estructural de las diferentes empresas que ofrecen el servicio de alimentos y bebidas y además adquirir elementos para planear, organizar y dirigir actividades dentro de las mismas. Como complemento podrá capacitarse en la preparación de aperitivos, cócteles tradicionales, y desarrollará su creatividad para la creación de nuevos combinados.

ACPHO-115 AUDITORÍA HOTELERA

CRÉDITOS: 6



Los contenidos de la asignatura comprenden los tipos de auditorías administrativas así como las diversas metodologías utilizadas para su realización. Analiza el proceso administrativo dentro de los hoteles, así como las causas que propicien su ineficiencia y las escalas de apreciación para la medición del desempeño interno de la empresa turística. Profundiza los conceptos relacionados con auditorías de ingresos, de egresos y en los procedimientos de manejo y control de inventarios.

ACPHO-116 ADMINISTRACIÓN DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y RECREATIVAS

CRÉDITOS: 6

En esta asignatura se revisarán los conceptos y las funciones del tiempo libre y del ocio, como elementos esenciales que posibilitan la práctica de actividades turísticas y recreativas. Describe la evolución histórica del concepto del tiempo libre a través de las diversas etapas de la sociedad hasta la actualidad. Aborda con profundidad los conceptos y las características de las actividades turísticas y recreativas, la recreación y la animación, así como sus tendencias del mercado. Por otra parte introduce a los alumnos en la aplicación de procedimientos para programar actividades turísticas y recreativas en el marco de las empresas de servicios turísticos o en organismos vinculados al turismo y los deportes.

ACP-214 OPTATIVA DE AREA

CRÉDITOS: 6

En esta asignatura los alumnos tendrán la oportunidad de elegir por diferentes materias.

Para los estudiantes que opten por el título de profesional asociado a través de la elaboración monográfica, se ofertará el seminario de titulación para profesionales asociados.

También podrá incluirse dentro de esta asignatura cualquier otra materia que oferte la División.

Además se ofertarán cursos de formación profesional dentro del marco de concentración de área como: Promoción y Venta de servicios y Relaciones Públicas. A continuación se desarrollan sus contenidos mínimos:



PROMOCION Y VENTAS DE SERVICIOS

A través de esta asignatura se pretende que el estudiante conozca el perfil de los consumidores y aplique las estrategias de ventas de servicios. Además profundiza herramientas de promoción que lo capacita para comercializar productos y servicios destinados al mercado. Esta materia sienta las bases de mercadotecnia turística.

RELACIONES PÚBLICAS

La asignatura introduce al estudiante en el campo de las relaciones públicas de las organizaciones, sus objetivos, la importancia como función de la estructura organizacional. Además profundiza las relaciones públicas internas de la organización y con el ambiente externo: clientes, proveedores, gobierno, comunidad.

A su vez considera la función de las relaciones públicas en el mercadeo y las ventas; presenta y explica las actividades concernientes a la planeación y organización de las relaciones públicas.

10. PERIODO DE TRANSICIÓN

No existe periodo de transición ya que el presente Plan entró en vigencia a partir de la generación 2007. Las generaciones anteriores seguirán cursando las asignaturas correspondientes a su plan de estudios o alguna opción equivalente aprobada por la academia correspondiente.

11. PLAN DE EVALUACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE LA CURRÍCULA DEL PROGRAMA.

El sistema de evaluación y actualización del Plan de Estudios es cada dos años. Se revisa el contenido, programas y sistemas de evaluación – aprendizaje de cada uno de los cursos que ofrece la Unidad en el Plan de la Licenciatura en Turismo. Se consideran como ejes de evaluación:

- Pertinencia del programa



- Vinculación con el sector empresarial
- Cumplimiento de los objetivos del programa
- Problemática actual de la actividad en la Región.
- Seguimiento de los egresados
- Contenidos teórico prácticos de las asignaturas
- Los problemas en el proceso de enseñanza-aprendizaje
- Observaciones del órgano acreditador de estudios en turismo

Las observaciones y conclusiones de estas reuniones se turnan por escrito a los Directores de División, copia a todo el personal académico participante, con el fin de dar a conocer los resultados de estas reuniones e iniciar los trámites, en su caso, de modificaciones a la currícula del plan de la licenciatura en Turismo.