



VERDAD, BELLEZA, PROBIDAD

UAT

**Secretaría
Académica**

R-OP-01-06-18

LICENCIADO EN TURISMO

DES QUE LA OFERTAN	FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES - VICTORIA
MODALIDAD	PRESENCIAL
MODELO DE FORMACIÓN	CONVENCIONAL
TIPO	ÚNICO

Dirección de Desarrollo Curricular

Matamoros 8 y 9 Edificio Rectoría. C.P. 87000, Cd. Victoria, Tamaulipas.
Teléfono directo: (834)318 18 19 conmutador: (834)3181800, ext. 1272 y 1274.

CONTEXTO Y FUNDAMENTACIÓN

En la dinámica del esquema global en donde la competitividad de los mercados mundiales, obliga a que los países se transformen y diversifiquen cada vez más, en los sectores que influyen en el desarrollo económico de **Versión 1** apel que la actividad turística juega, tiene y tendrá una participación preponderante en los países en desarrollo para la captación de divisas, y por ende una oportunidad de beneficiarse de la misma, no solo en el aspecto contemporáneo sino en el futuro, con bases sólidas en las estadísticas que muestran el éxito de ésta actividad.

Por lo anterior la visión del gobierno dispone en el Plan Nacional de Desarrollo PROSECTUR 2013 – 2018, “Aprovechar el potencial turístico de México para generar una mayor derrama económica en el país”, del cual se desprenden cuatro estrategias a seguir: impulsar el ordenamiento y la transformación del sector turístico; impulsar la innovación de la oferta y elevar la competitividad del sector turístico; fomentar un mayor flujo de inversiones y financiamiento en el sector turismo y la promoción eficaz de los destinos turísticos; e impulsar la sustentabilidad y que los ingresos generados por el turismo sean fuente de bienestar social.

A lo anterior el gobierno estatal se une con el objetivo de fortalecer los servicios turísticos, con infraestructura que desarrolle las ciudades y zonas con vocación turística por su localización, diversidad y riqueza natural, histórica y cultural. Estrategias y líneas de acción infraestructura y desarrollo turístico.

Queda claro que quien mejor preparado esté, es quien mayor bienestar genera para su comunidad, por ello, en la Universidad Autónoma de Tamaulipas se promueve la formación de profesionistas de bien, creativos, emprendedores y competitivos que coadyuven a la generación de conocimiento con valores, que no solo reúnan los requisitos curriculares, sino que sean factor de cambio de una manera efectiva y coparticipes del desarrollo regional, nacional y al mediano plazo globalizar los lugares donde puedan ejercer su labor.

Décadas de experiencia en la formación de licenciados primeramente en Hotelería y posteriormente en turismo dan la solvencia para poder percibir junto con la comunidad un proyecto actualizado, viable y funcional; generando la pauta de cómo satisfacer las necesidades que el mercado exige. Lo anterior, permite crear un programa académico con un enfoque en las principales directrices que rigen los modelos educativos globales que serán la base cognoscitiva de los profesionales que actuarán en el ámbito del turismo.

La vertiente de éste programa educativo no sólo se basa en el concepto sustentable, empresarial y administrativo, sino que el epicentro de este movimiento humano es y será el turista, por lo cual nuestros egresados son una combinación de humanistas con visión para obtener logros sin perder la perspectiva de que el competir es el único camino para lograr el éxito.

OBJETIVO DEL PROGRAMA EDUCATIVO

Formar Profesionales competentes en las disciplinas que convergen en el sector turístico, para que de manera comprometida, responsable y emprendedora contribuyan a través de la gestión, planificación y desarrollo sustentable al progreso social, cultural y económico de organizaciones públicas y privadas en un marco global, nacional y regional del turismo.

PERFIL PROFESIONAL INSTITUCIONAL

“Es un profesionalista que posee conocimientos actualizados con capacidad de análisis y síntesis para la solución de problemas inherentes al ejercicio de su profesión de manera innovadora, creativa; con aptitud de emprendedurismo y liderazgo laboral; y con ética y actitud positiva hacia el trabajo”.

PERFIL PROFESIONAL DEL PROGRAMA EDUCATIVO

El Licenciado en Turismo, es un profesionalista que a través de técnicas y métodos sistematizados y científicos; gestiona, administra, dirige, operacionaliza, planifica y promueve, al turismo de una manera responsable ante la sustentabilidad de los temas económicos y humanos. Contribuye en el desarrollo económico que repercute en la evolución de la inversión pública y privada, así como, los factores psicosociales del turista por lo cual, administra los recursos para hacerlos óptimos y redituables. Con capacidad de proponer nuevas alternativas y soluciones a los conflictos y situaciones adversas, que se presentan en el sector, tiene la capacidad de emprender productos y servicios de manera propia, e inducir a la aplicación de recursos en el desarrollo y comercialización, de productos turísticos donde sea viable. Debe contar con bases sólidas, que lo diferencien como un ser humano honesto y ético no solo en el ámbito de su profesión si no en lo social, cuyo emblema lo distinga por su creatividad y que esto en conjunto le haga ser una persona competente en el ámbito laboral.

DIMENSIONES Y ATRIBUTOS DEL PERFIL PROFESIONAL DEL PROGRAMA EDUCATIVO (MODALIDAD CONVENCIONAL)

DIMENSIONES FORMATIVAS	ATRIBUTOS
CONOCIMIENTOS	Comprende el proceso y la metodología de la administración.
	Identifica con un enfoque estratégico la gestión de empresas y organismos turísticos.
	Coadyuva en el proceso general del desarrollo de las metas y objetivos de organismo y la empresa siendo el responsable de la creación, manifestación, desarrollo y permanencia, del producto turístico.
	Genera conciencia de la importancia del entorno que converge en el fenómeno turístico, y analizar las formas que impacten lo menos posible los destinos turísticos.
	Sustenta científicamente las formas contemporáneas y futuras de cómo vender el producto y/o servicio turístico ante los cambios generalizados y constantes de los entes emisores de turistas, así como los medios tradicionales y tecnológicos que permitan la mejora en la venta.
	Se comunica con mercados provenientes de regiones externas, geográficamente susceptibles

	de visitar los destinos turísticos del estado y del país.
HABILIDADES Y APTITUDES	• Gestiona procesos administrativos tradicionales y emergentes. • Administra estratégicamente empresas y organismos del sector turismo. • Propone y administra iniciativas de inversión, a través de sistemas de planeación, optimizando los recursos inherentes, que faciliten el crecimiento de proyectos productivos públicos y privados, con un alto sentido de sustentabilidad. • Determina el segmento de mercado para definir el potencial de consumo, identificando las preferencias y tendencias de compra para determinar las oportunidades de mercado para el producto o servicio turístico. • Realiza estudios comparativos de productos y servicios turísticos para valorar las opciones determinando la demanda del producto turístico con el análisis del mercado disponible. • Elabora estrategias de promoción y venta del producto y servicio turístico. • Propone canales de distribución evaluando el costo de transacción en los canales de comercialización, seleccionado la mejor opción. • Realiza investigaciones y análisis del mercado turístico para la toma de decisiones de gestión y planeación turística.
ACTITUDES Y VALORES	El profesionista en turismo debe contar con bases sólidas, que lo diferencien como un ser humano honesto y ético no solo en el ámbito de su profesión si no en lo social, cuyo emblema lo distinga por su creatividad y que esto en conjunto le haga ser una persona competente en el ámbito laboral.

**Desglose de Asignaturas por Núcleo de Formación con
Carga Horaria y Crediticia**

NÚCLEO DE FORMACIÓN BÁSICA (NFB)						
Asignaturas	Trabajo Conducido		Trabajo Independiente		Total	
	Horas (HTC)	Créditos (CTC)	Horas (HTI)	Créditos (CTI)	Horas (TH)	Créditos (TC)
MATEMÁTICAS BÁSICAS G.EN07.001.04-04	4	4	0	0	4	4
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA APRENDER G.EH43.001.04-04	4	4	0	0	4	4
INGLÉS INICIAL MEDIO G.EH47.001.04-04	4	4	0	0	4	4
INGLÉS INICIAL AVANZADO G.EH47.002.04-04	4	4	0	0	4	4
INTRODUCCIÓN A LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN G.IT18.001.03-03	3	3	0	0	3	3
CULTURA Y GLOBALIZACIÓN G.EH43.012.02-02	2	2	0	0	2	2
EMPRENDEDURISMO Y LIDERAZGO LABORAL G.SA35.001.03-03	3	3	0	0	3	3

NÚCLEO DE FORMACIÓN DISCIPLINAR (NFD)						
Asignaturas	Trabajo Conducido		Trabajo Independiente		Total	
	Horas (HTC)	Créditos (CTC)	Horas (HTI)	Créditos (CTI)	Horas (TH)	Créditos (TC)
TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN G.EH43.010.05-05	4	4	1	1	5	5
ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO G.EN07.064.05-05	4	4	1	1	5	5
DESARROLLO PERSONAL G.SA35.105.04-04	3	3	1	1	4	4
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN G.EH51.026.05-05	4	4	1	1	5	5
FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD G.SA39.014.05-05	4	4	1	1	5	5
FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN G.SA35.106.05-05	4	4	1	1	5	5
ECONOMÍA DEL TURISMO G.SA42.044.05-05	4	4	1	1	5	5
RECURSOS HUMANOS G.SA35.110.05-05	4	4	1	1	5	5
CONTABILIDAD DE COSTOS DE LAS EMPRESAS	4	4	1	1	5	5

TURÍSTICAS G.SA39.015.05-05						
COMPETENCIAS DIGITALES G.IT18.069.05-05	3	3	2	2	5	5
TURISMO DE NATURALEZA G.SA35.260.05-05	4	4	1	1	5	5
MERCADOTECNIA G.SA35.261.05-05	4	4	1	1	5	5
SOCIOLOGÍA DEL TURISMO G.SA50.013.04-04	3	3	1	1	4	4
LENGUA EXTRANJERA I G.EH47.060.05-05	4	4	1	1	5	5
LIDERAZGO Y DESARROLLO ORGANIZACIONAL G.SA35.263.05-05	4	4	1	1	5	5
MERCADOTECNIA TURÍSTICA G.SA35.330.04-04	3	3	1	1	4	4
LENGUA EXTRANJERA II G.EH47.099.05-05	4	4	1	1	5	5
SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN G.EH51.058.15-13	3	3	12	10	15	13
SEMINARIO DE TESIS G.EH51.060.15-13	3	3	12	10	15	13
GESTIÓN DE CULTURA G.SA35.340.06-06	4	4	2	2	6	6
DERECHO EMPRESARIAL G.SA41.171.03-03	3	3	0	0	3	3
ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA G.SA35.264.05-05	4	4	1	1	5	5
ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS INTERNACIONALES G.SA35.339.05-05	3	3	2	2	5	5

NÚCLEO DE FORMACIÓN PROFESIONAL (NFP)						
Asignaturas	Trabajo Conducido		Trabajo Independiente		Total	
	Horas (HTC)	Créditos (CTC)	Horas (HTI)	Créditos (CTI)	Horas (TH)	Créditos (TC)
TEORÍA DEL TURISMO G.SA35.017.05-05	4	4	1	1	5	5
HOSPITALIDAD TURÍSTICA G.SA35.016.05-05	4	4	1	1	5	5
ATRATIVOS TURÍSTICOS DE MÉXICO G.SA35.107.06-06	4	4	2	2	6	6
FUNDAMENTOS DE HOSPEDAJE G.SA35.108.05-05	4	4	1	1	5	5
ATRATIVOS TURÍSTICOS MUNDIALES G.SA35.109.06-06	4	4	2	2	6	6
GESTIÓN DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE G.SA35.259.05-05	4	4	1	1	5	5
SERVICIOS DE VIAJE G.SA35.262.05-05	4	4	1	1	5	5
ETIQUETA Y PROTOCOLO G.SA35.268.04-04	3	3	1	1	4	4
FUNDAMENTOS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G.SA35.265.05-05	4	4	1	1	5	5

GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE VIAJE G.SA35.267.05-05	4	4	1	1	5	5
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES I G.PP57.570.384-08	64	2	320	6	384	8
PLANIFICACIÓN DEL ESPACIO TURÍSTICO G.SA35.329.06-06	5	5	1	1	6	6
GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G.SA35.328.05-05	4	4	1	1	5	5
GESTIÓN DEL TURISMO SOSTENIBLE G.SA35.332.05-05	4	4	1	1	5	5
OPTATIVA I G.OP1.5153.04-04	3	3	1	1	4	4
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES II G.PP57.571.384-08	64	2	320	6	384	8
INGLÉS TURÍSTICO I G.EH47.100.05-05	4	4	1	1	5	5
TURISMO DE REUNIONES G.SA35.337.04-04	3	3	1	1	4	4
COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS G.SA35.335.05-05	4	4	1	1	5	5
SEMINARIO DE PROYECTOS TURÍSTICOS G.EH51.059.05-05	4	4	1	1	5	5
GESTIÓN DE CALIDAD EN LOS SERVICIOS TURÍSTICOS G.SA35.333.05-05	4	4	1	1	5	5
PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G.SA35.334.04-04	4	4	0	0	4	4
OPTATIVA II G.OP2.5153.04-04	3	3	1	1	4	4
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES III G.PP57.572.384-08	64	2	320	6	384	8
INGLÉS TURÍSTICO II G.EH47.106.05-05	4	4	1	1	5	5
PROMOCIÓN DIGITAL DEL PRODUCTO TURÍSTICO G.SA35.336.05-05	3	3	2	2	5	5
TALLER DE DEBATE SOBRE TEMAS DEL SECTOR TURÍSTICO G.EH43.137.06-06	4	4	2	2	6	6
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS G.SA35.331.05-05	3	3	2	2	5	5
SERVICIO SOCIAL G.SS.001.480-10	0	0	480	10	480	10
OPTATIVA III G.OP3.5153.04-04	3	3	1	1	4	4
INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS G.SA35.266.05-05	3	3	2	2	5	5
ENOLOGÍA Y COCTELERÍA G.SA35.338.04-04	3	3	1	1	4	4
PROFESIÓN Y VALORES G.EH44.003.02-02	2	2	0	0	2	2
OPTATIVA IV G.OP4.5153.04-04	3	3	1	1	4	4
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES IV G.PP57.573.384-08	64	2	320	6	384	8

Horas de Trabajo Conducido (HTC)	Horas de Trabajo Independiente (HTI)	Total de Horas (TH)	Total de Créditos (TC)
473	1841	2314	336

**LICENCIADO EN TURISMO
SECUENCIA CURRICULAR**

DES: UNIDAD ACADEMICA DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES

PRIMER PERIODO	SEGUNDO PERIODO	TERCER PERIODO	CUARTO PERIODO	QUINTO PERIODO
INGLÉS INICIAL MEDIO 4-0-4-4 G.EH47.001.04-04	INGLÉS INICIAL AVANZADO 4-0-4-4 G.EH47.002.04-04	FUNDAMENTOS DE HOSPEDAJE 4-1-5-5 G.SA35.108.05-05	GESTIÓN DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE 4-1-5-5 G.SA35.259.05-05	ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA 4-1-5-5 G.SA35.264.05-05
MATEMÁTICAS BÁSICAS 4-0-4-4 G.EN07.001.04-04	ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO 4-1-5-5 G.EN07.064.05-05	ECONOMÍA DEL TURISMO 4-1-5-5 G.SA42.044.05-05	TURISMO DE NATURALEZA 4-1-5-5 G.SA35.260.05-05	FUNDAMENTOS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 4-1-5-5 G.SA35.265.05-05
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA APRENDER 4-0-4-4 G.EH43.001.04-04	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN 4-1-5-5 G.EH51.026.05-05	ATRATIVOS TURÍSTICOS MUNDIALES 4-2-6-6 G.SA35.109.06-06	MERCADOTECNIA 4-1-5-5 G.SA35.261.05-05	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS 3-2-5-5 G.SA35.266.05-05
INTRODUCCIÓN A LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN 3-0-3-3 G.IT18.001.03-03	FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD 4-1-5-5 G.SA39.014.05-05	LENGUA EXTRANJERA I 4-1-5-5 G.EH47.060.05-05	SOCIOLOGÍA DEL TURISMO 3-1-4-4 G.SA50.013.04-04	GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE VIAJE 4-1-5-5 G.SA35.267.05-05
TEORÍA DEL TURISMO 4-1-5-5 G.SA35.017.05-05	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN 4-1-5-5 G.SA35.106.05-05	RECURSOS HUMANOS 4-1-5-5 G.SA35.110.05-05	SERVICIOS DE VIAJE 4-1-5-5 G.SA35.262.05-05	PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES I 4-20-24-8 G.PP57.570.384-08
HOSPITALIDAD TURÍSTICA 4-1-5-5 G.SA35.016.05-05	ATRATIVOS TURÍSTICOS DE MÉXICO 4-2-6-6 G.SA35.107.06-06	CONTABILIDAD DE COSTOS DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS 4-1-5-5 G.SA39.015.05-05	LENGUA EXTRANJERA II 4-1-5-5 G.EH47.099.05-05	INGLÉS TURÍSTICO I 4-1-5-5 G.EH47.100.05-05
TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN 4-1-5-5 G.EH43.010.05-05	COMPETENCIAS DIGITALES 3-2-5-5 G.IT18.069.05-05	DESARROLLO PERSONAL 3-1-4-4 G.SA35.105.04-04	LIDERAZGO Y DESARROLLO ORGANIZACIONAL 4-1-5-5 G.SA35.263.05-05	ETIQUETA Y PROTOCOLO 3-1-4-4 G.SA35.268.04-04

SEXTO PERIODO	SEPTIMO PERIODO	OCTAVO PERIODO	NOVENO PERIODO
GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 4-1-5-5 G.SA35.328.05-05	GESTIÓN DEL TURISMO SOSTENIBLE 4-1-5-5 G.SA35.332.05-05	TALLER DE DEBATE SOBRE TEMAS DEL SECTOR TURÍSTICO 4-2-6-6 G.EH43.137.06-06	ENOLOGÍA Y COCTELERÍA 3-1-4-4 G.SA35.338.04-04
PLANIFICACIÓN DEL ESPACIO TURÍSTICO 5-1-6-6 G.SA35.329.06-06	GESTIÓN DE CALIDAD EN LOS SERVICIOS TURÍSTICOS 4-1-5-5 G.SA35.333.05-05	CULTURA Y GLOBALIZACIÓN 2-0-2-2 G.EH43.012.02-02	PROFESIÓN Y VALORES 2-0-2-2 G.EH44.003.02-02
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES II 4-20-24-8 G.PP57.571.384-08	PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 4-0-4-4 G.SA35.334.04-04	EMPRENDEDURISMO Y LIDERAZGO LABORAL 3-0-3-3 G.SA35.001.03-03	OPTATIVA III 3-1-4-4 G.OP3.5153.04-04
INGLÉS TURÍSTICO II 4-1-5-5 G.EH47.106.05-05	OPTATIVA I 3-1-4-4 G.OP1.5153.04-04	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN 3-12-15-13 G.EH51.058.15-13	OPTATIVA IV 3-1-4-4 G.OP4.5153.04-04
MERCADOTECNIA TURÍSTICA 3-1-4-4 G.SA35.330.04-04	PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES III 4-20-24-8 G.PP57.572.384-08	SERVICIO SOCIAL 0-480-480-10 G.SS.001.480-10	SEMINARIO DE TESIS 3-12-15-13 G.EH51.060.15-13
DERECHO EMPRESARIAL 3-0-3-3 G.SA41.171.03-03	COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS 4-1-5-5 G.SA35.335.05-05	OPTATIVA II 3-1-4-4 G.OP2.5153.04-04	ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS INTERNACIONALES 3-2-5-5 G.SA35.339.05-05
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS 3-2-5-5 G.SA35.331.05-05	PROMOCIÓN DIGITAL DEL PRODUCTO TURÍSTICO 3-2-5-5 G.SA35.336.05-05	SEMINARIO DE PROYECTOS TURÍSTICOS 4-1-5-5 G.EH51.059.05-05	GESTIÓN DE CULTURA 4-2-6-6 G.SA35.340.06-06
		TURISMO DE REUNIONES 3-1-4-4 G.SA35.337.04-04	PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES IV 4-20-24-8 G.PP57.573.384-08

TABLA DE ASIGNATURAS OPTATIVAS
PLAN: GENERACIÓN DEL CONOCIMIENTO

DES: U.A. de Derecho y Ciencias Sociales

PE: Licenciatura en Turismo

OPTATIVA I 3-1-4-4 G.OP1.5153.04-04	OPTATIVA II 3-1-4-4 G.OP2.5153.04-04	OPTATIVA III 3-1-4-4 G.OP3.5153.04-04	OPTATIVA IV 3-1-4-4 G.OP4.5153.04-04
SERVICIO DE GUIA DE TURISTAS G.EN02.193.04-04	SERVICIO DE GUIA DE TURISTAS G.EN02.193.04-04	SERVICIO DE GUIA DE TURISTAS G.EN02.193.04-04	SERVICIO DE GUIA DE TURISTAS G.EN02.193.04-04
RECREACION Y ANIMACIÓN G.SA35.516.04-04	RECREACION Y ANIMACIÓN G.SA35.516.04-04	RECREACION Y ANIMACIÓN G.SA35.516.04-04	RECREACION Y ANIMACIÓN G.SA35.516.04-04
PROGRAMACION DE CIRCUITOS NACIONALES G.SA35.507.04-04	PROGRAMACION DE CIRCUITOS NACIONALES G.SA35.507.04-04	PROGRAMACION DE CIRCUITOS NACIONALES G.SA35.507.04-04	PROGRAMACION DE CIRCUITOS NACIONALES G.SA35.507.04-04
ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO DE PERSONAL G.SA35.508.04-04	ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO DE PERSONAL G.SA35.508.04-04	ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO DE PERSONAL G.SA35.508.04-04	ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO DE PERSONAL G.SA35.508.04-04
ADMINISTRACION, GESTION Y COMERCIALIZACION DE LA PYME TURISTICA G.SA35.509.04-04	ADMINISTRACION, GESTION Y COMERCIALIZACION DE LA PYME TURISTICA G.SA35.509.04-04	ADMINISTRACION, GESTION Y COMERCIALIZACION DE LA PYME TURISTICA G.SA35.509.04-04	ADMINISTRACION, GESTION Y COMERCIALIZACION DE LA PYME TURISTICA G.SA35.509.04-04
NUTRICION Y DIETETICA G.CS30.174.04-04	NUTRICION Y DIETETICA G.CS30.174.04-04	NUTRICION Y DIETETICA G.CS30.174.04-04	NUTRICION Y DIETETICA G.CS30.174.04-04
PROYECTOS DE INVESTIGACION GASTRONOMICOS G.EH43.225.04-04	PROYECTOS DE INVESTIGACION GASTRONOMICOS G.EH43.225.04-04	PROYECTOS DE INVESTIGACION GASTRONOMICOS G.EH43.225.04-04	PROYECTOS DE INVESTIGACION GASTRONOMICOS G.EH43.225.04-04
SERVICIO DE BANQUETES G.SA35.510.04-04	SERVICIO DE BANQUETES G.SA35.510.04-04	SERVICIO DE BANQUETES G.SA35.510.04-04	SERVICIO DE BANQUETES G.SA35.510.04-04
COCINA MEXICANA G.CS30.175.04-04	COCINA MEXICANA G.CS30.175.04-04	COCINA MEXICANA G.CS30.175.04-04	COCINA MEXICANA G.CS30.175.04-04
COMUNICACIÓN INTERCULTURAL G.SA35.511.04-04	COMUNICACIÓN INTERCULTURAL G.SA35.511.04-04	COMUNICACIÓN INTERCULTURAL G.SA35.511.04-04	COMUNICACIÓN INTERCULTURAL G.SA35.511.04-04
CREATIVIDAD E INNOVACIÓN G.SA35.512.04-04	CREATIVIDAD E INNOVACIÓN G.SA35.512.04-04	CREATIVIDAD E INNOVACIÓN G.SA35.512.04-04	CREATIVIDAD E INNOVACIÓN G.SA35.512.04-04
ESTRATEGIAS DE LA COMERCIALIZACIÓN EN EMPRESAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS G.SA35.513.04-04	ESTRATEGIAS DE LA COMERCIALIZACIÓN EN EMPRESAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS G.SA35.513.04-04	ESTRATEGIAS DE LA COMERCIALIZACIÓN EN EMPRESAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS G.SA35.513.04-04	ESTRATEGIAS DE LA COMERCIALIZACIÓN EN EMPRESAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS G.SA35.513.04-04
PRODUCTOS TURÍSTICOS G.SA35.514.04-04	PRODUCTOS TURÍSTICOS G.SA35.514.04-04	PRODUCTOS TURÍSTICOS G.SA35.514.04-04	PRODUCTOS TURÍSTICOS G.SA35.514.04-04
PLAN DE NEGOCIOS G.SA35.515.04-04	PLAN DE NEGOCIOS G.SA35.515.04-04	PLAN DE NEGOCIOS G.SA35.515.04-04	PLAN DE NEGOCIOS G.SA35.515.04-04
SOFTWARE HOTELERO G.SA35.559.04-04	SOFTWARE HOTELERO G.SA35.559.04-04	SOFTWARE HOTELERO G.SA35.559.04-04	SOFTWARE HOTELERO G.SA35.559.04-04

TABLA DE SERIACIÓN	
MATERIA ANTECEDENTE	MATERIA CONSECUENTE
Lengua Extranjera I	Lengua Extranjera II
Inglés Turístico I	Inglés Turístico II
Prácticas Pre-Profesionales I	Prácticas Pre-Profesionales II
Prácticas Pre-Profesionales II	Prácticas Pre-Profesionales III
Prácticas Pre-Profesionales III	Prácticas Pre-Profesionales IV

MATERIAS PREREQUISITO	
MATERIA ANTECEDENTE	MATERIA CONSECUENTE
Inglés Inicial Medio	Inglés Inicial Avanzado
Introducción a las Tecnologías de la Información	Competencias Digitales
Fundamentos de Contabilidad	Contabilidad de Costos de las Empresas Turísticas
Fundamentos de Administración	Recursos Humanos
Atractivos Turísticos de México	Atractivos Turísticos del Mundo
Fundamentos de Hospedaje	Gestión de Servicios de Hospedaje
Servicios de Viaje	Gestión de los Servicios de Viaje
Mercadotecnia	Mercadotecnia turística
Metodología de la Investigación	Investigación de Mercados Turísticos
Fundamentos del Servicio de Alimentos y Bebidas	Gestión de Servicios de Alimentos y Bebidas
Gestión de Servicios de Alimentos y Bebidas	Producción de Alimentos y Bebidas
Mercadotecnia turística	Comercialización de Productos y Servicios Turísticos
Seminario de Investigación	Seminario de Tesis
Organización de Eventos	Turismo de Reuniones
Planificación del Espacio Turístico	Gestión del Turismo Sostenible

TABLAS DE EQUIVALENCIA	
PLAN MILLENIUM 2005	GENERACIÓN DEL CONOCIMIENTO 2014
Inglés Inicial Medio	Inglés Inicial Medio
Matemáticas Básicas	Matemáticas Básicas
Desarrollo de Habilidades para Aprender	Desarrollo de Habilidades para Aprender
Introducción a las Tecnologías de la Información	Introducción a las Tecnologías de la Información
Teoría del Turismo	Teoría del Turismo
Sin Equivalencia	Hospitalidad Turística
Técnicas de Comunicación	Técnicas de Comunicación
Inglés Inicial Avanzado	Inglés Inicial Avanzado
Estadística Aplicada al Turismo	Estadística Aplicada al Turismo
Metodología de la Investigación	Metodología de la Investigación
Fundamentos de Contabilidad	Fundamentos de Contabilidad
Fundamentos de Administración	Fundamentos de Administración
Atractivos Turísticos de México	Atractivos Turísticos de México
Aplicación de las Tecnologías de la Información	Competencias Digitales
Fundamentos de Hospedaje	Fundamentos de Hospedaje
Economía	Economía del Turismo
Atractivos Turísticos Mundiales	Atractivos Turísticos Mundiales
Lengua Extranjera I	Lengua Extranjera I
Factor Humano de las Empresas Turísticas	Recursos Humanos

Contabilidad de Costos de las Empresas Turísticas	Contabilidad de Costos de las Empresas Turísticas
Sin Equivalencia	Desarrollo Personal
Gestión de Servicios de Hospedaje	Gestión de Servicios de Hospedaje
Turismo Alternativo	Turismo de Naturaleza
Mercadotecnia	Mercadotecnia
Sociología del Turismo	Sociología del Turismo
Operación de las Empresas de Viaje	Servicios de Viaje
Lengua Extranjera II	Lengua Extranjera II
Liderazgo y Desarrollo Organizacional	Liderazgo y Desarrollo Organizacional
Sin Equivalencia	Administración Estratégica
Fundamentos del Servicio de Alimentos y Bebidas	Fundamentos del Servicio de Alimentos y Bebidas
Gestión de los Servicios de Viajes	Gestión de los Servicios de Viaje
Prácticas Pre-Profesionales I	Prácticas Pre-Profesionales I
Inglés Turístico I	Inglés Turístico I
Etiqueta y Protocolo	Etiqueta y Protocolo
Gestión de Servicios de Alimentos y Bebidas	Gestión de Servicios de Alimentos y Bebidas
Planificación Turística y Desarrollo Regional	Planificación del Espacio Turístico
Prácticas Pre-Profesionales II	Prácticas Pre-Profesionales II
Inglés Turístico II	Inglés Turístico II
Sin Equivalencia	Mercadotecnia Turística
Sin Equivalencia	Derecho Empresarial
Organización de eventos	Organización de Eventos
Sin Equivalencia	Gestión del Turismo Sostenible
Gestión de Calidad en los Servicios Turísticos	Gestión de Calidad en los Servicios Turísticos
Producción de Alimentos y Bebidas	Producción de Alimentos y Bebidas
Prácticas Pre-Profesionales III	Prácticas Pre-Profesionales III
Comercialización de Productos y Servicios Turísticos	Comercialización de Productos y Servicios Turísticos
Sin Equivalencia	Promoción Digital del Producto Turístico
Sin Equivalencia	Taller de Debate Sobre Temas del Sector Turismo
Cultura y Globalización	Cultura y Globalización
Sin Equivalencia	Emprendedurismo y Liderazgo Laboral
Seminario de Investigación	Seminario de Investigación
Servicio Social	Servicio Social
Optativa II	Optativa II
Seminario de Proyectos Turísticos	Seminario de Proyectos Turísticos
Optativa I	Optativa I
	Investigación de Mercados Turísticos
	Turismo de Reuniones
	Enología y Coctelería
Profesión y Valores	Profesión y Valores
Optativa III	Optativa III
Optativa IV	Optativa IV
Seminario de Tesis	Seminario de Tesis
Administración de Negocios Internacionales	Administración de Negocios Internacionales
Arte y Cultura Universal	Gestión de Cultura
Sin Equivalencia	Prácticas Pre-Profesionales IV

REQUISITOS DE INGRESO	
INSTITUCIONALES	DE LA DES
I. Acreditar el nivel inmediato anterior al que desea ingresar mediante el certificado correspondiente;	I. Aprobar el examen de CENEVAL e Interno de esta "Unidad Académica"
II. Acreditar el promedio mínimo que establezca, en su caso, la Universidad;	II.- Entregar el Certificado de Secundaria, Certificado de Preparatoria, Acta de nacimiento, en original y copia.
III. Presentar y aprobar el examen de admisión, realizado por un organismo nacional acreditado de evaluación externo a la Institución;	III.- Entregar cuatro fotografías tamaño credencial de frente.
IV. Efectuar los pagos correspondientes;	IV.- Presentar carta de no antecedentes penales.
V. Los demás requisitos complementarios que establezca el Consejo de la Escuela, Facultad o Unidad Académica respectivo.	V.- Pagar la cuota interna.
	VI.- Presentar copia del CURP.

REQUISITOS PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIAL	
INSTITUCIONALES	DE LA DES
I. Haber cubierto al menos el 60 % de los créditos académicos;	REGLAMENTO INTERNO UADCS
II. Presentar la solicitud de servicio social ante el Coordinador de Servicio Social de la Escuela, la Facultad o la Unidad Académica; en los tiempos que establezca la Dirección de Servicio Social;	CAPÍTULO II. DE LOS PRESTATARIOS DEL SERVICIO SOCIAL
III. Asistir a los cursos de inducción que imparta la Universidad a través de la Dirección de Servicio Social o los programados por su Escuela, Facultad o Unidad Académica;	Artículo 214.- Será requisito indispensable para la prestación de Servicio Social los siguientes:
IV. Entregar al Coordinador del Servicio Social la carta de asignación de acuerdo al programa de trabajo, expedida por la Dirección de Servicio Social;	I.- Haber cursado el setenta por ciento del total de los créditos del Programa Académico.
V. Entregar al Coordinador de Servicio Social la carta de aceptación del lugar donde se prestará el servicio social y	II.- Tener el carácter de alumno regular en la "UADCS" y por consiguiente no adeudar materias de semestres anteriores.
VI. Presentar la demás documentación que se establezca en el procedimiento correspondiente.	III.- Asistir a las juntas previas antes de la prestación del Servicio Social y a las posteriores a ellas.
	IV.- Asistir a los cursos de capacitación y adiestramiento programado por la Coordinación de Servicio Social.
	V.- Presentar ante el Jefe del Departamento de Servicio Social programa global de trabajo, donde se incluirán, labores y acciones pertinentes, así como el tiempo estimado para su ejecución.
	VI.- Presentar en forma mensual ante el Coordinador de Servicio Social, informe sobre las actividades realizadas en las Dependencias asignadas para la prestación del Servicio Social.
	VII.- Rendir informe global inherente al desarrollo de las actividades comprendidas en el lapso del Servicio Social para la terminación del mismo.
	VIII.- Los Servicios o asesoramientos prestados por parte de los prestatarios durante su servicio social en la Dependencia asignada por la Coordinación de Servicio Social tendrán carácter gratuito.
	IX.- Firmar convenio con el Coordinador de Servicio Social cuando se trate de modalidad de Brigada quedando excluida a la firma de convenio, la modalidad individual.
	*Haber aprobado las materias de prácticas Pre-

REQUISITOS PARA LAS PRÁCTICAS PRE- PROFESIONALES**INSTITUCIONALES****NINGUNO****DE LA DES**

- Inscribirse en la materia de prácticas correspondiente al periodo.
- Llenar los formatos correspondientes entregados por el coordinador de Prácticas Pre-Profesionales.
- Llevar a cabo las Prácticas Pre-Profesionales en la empresa del sector turismo asignada por el Coordinador de Prácticas.
- Entregar en tiempo y forma los reportes de actividades, así como las evaluaciones de las autoridades de la empresa a la que haya sido asignado.

Las Prácticas Pre Profesionales (I, II, III y IV) forman parte del plan de estudios al ser asignaturas pertenecientes al núcleo de formación profesional con carga horaria y crediticia, por lo tanto, son de carácter obligatorio. Por lo que se recomienda que las realicen de la siguiente manera de acuerdo a las asignaturas de formación profesional cursadas y acreditadas:

Prácticas Pre-Profesionales I

- Áreas de aprendizaje:
Hotelero, ocio y recreación

HTC 4

HTI 20

TH 24

TC 8

- Materias Antecedentes:

Introducción al turismo, Hospitalidad Turística, Fundamentos de Hospedaje, Gestión de Servicios de Hospedaje.

- Materia Consecuente:

Prácticas Pre-Profesionales II

Prácticas Pre-Profesionales II

- Áreas de aprendizaje:

Gastronómico, Agencia de Viaje o Transportación Turística

HTC 4

HTI 20

TH 24

TC 8

Materias Antecedentes:

Atractivos Turísticos de México, Atractivos Turísticos Mundiales Competencias Digitales, Servicios de Viaje, Gestión de los Servicios de Viaje.

Materia Consecuente:

Prácticas Pre-Profesionales III

Prácticas Pre-Profesionales III

	- Áreas de aprendizaje: Gastronómico, Agencia de Viaje o Transportación Turística HTC 4 HTI 20 TH 24 TC 8 - Materias Antecedentes: Fundamentos en el Servicio de Alimentos y Bebidas, Gestión en el Servicio de Alimentos y Bebidas, Etiqueta y Protocolo. - Materia Consecuente Prácticas Pre-Profesionales IV Prácticas Pre-Profesionales IV - Área de Aprendizaje: Estancia en empresa del sector turismo. HTC 4 HTI 20 TH 24 TC 8 - Materias Antecedentes: Producción de Alimentos y Bebidas, Gestión de la Calidad de los Servicios Turísticos, Emprendedurismo y Liderazgo Laboral, Organización de Eventos. - Materia Consecuente: Ninguna *HTC: Horas de Trabajo Conducido por el Profesor a la semana. *HTI: Horas de Trabajo Independiente del Alumno a la semana. *TH: Total de Horas a la semana. *TC: Total de Créditos. Lo cual representa 64 horas de trabajo conducido por el profesor y 320 horas de práctica de profesionalización en cada periodo, conformando éstas últimas un total de 1280 horas de práctica a lo largo de la carrera.
--	---

REQUISITOS PARA LA TITULACIÓN	
INSTITUCIONALES	DE LA DES
TÍTULO QUINTO DEL EGRESO CAPÍTULO ÚNICO DEL CERTIFICADO DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR Y DEL TÍTULO PROFESIONAL Artículo 76 La Universidad otorgará a quienes hayan cubierto totalmente el programa educativo vigente o la totalidad de los créditos respectivos y cumplido con los demás requisitos establecidos en los mismos: I. Certificado de educación media superior; II. Título de Técnico Superior Universitario; III. Título de Profesional Asociado; IV. Título de Licenciatura. Artículo 78	Se deberá solicitar dentro de los cuatro primeros años de haber egresado. 1. Oficio dirigido al director, solicitando autorización para la presentación del examen profesional. (original y copia) 2. Copia de constancia de liberación de servicio social. 3. Fotocopia de carta de pasante. (Expedida por la UAT con fotografía). 4. Fotocopia de constancia de no adeudo de libros de la biblioteca. 5. Fotocopia de constancia de donación de libro a la biblioteca.

Para obtener el título profesional de Licenciatura, será necesario: I. Haber cubierto la totalidad de los créditos del programa educativo vigente; II. Haber prestado el servicio social; III. Adquirir el nivel intermedio medio de una lengua extranjera, preferentemente inglés; IV. Realizar las prácticas profesionales cuando así lo exija el programa respectivo; V. Acreditar alguna de las opciones de titulación a que se refiere el presente Reglamento; VI. Los demás que establezca el Consejo que corresponda para los programas educativos específicos.	6. Recibo original de pago de devolución de documentos. 7. 2 fotocopias de certificado de secundaria y preparatoria por los dos lados. En tamaño carta. 8. 2 (dos) fotocopias de CURP aumentado al 200%, en hoja tamaño carta en forma horizontal, abarcando toda la hoja, legible, centrado. 9. Copia de constancia de haber presentado el examen "CENEVAL" (Si egresaron en el periodo 2002-3 en adelante). 10. Acta de nacimiento original y copia reciente, con antigüedad de 3 meses, son registrados en Tamaulipas y en buen estado, si son foráneos. 11. Dos copias de constancia de haber presentado y acreditado el examen de inglés. Para alumnos egresados a partir del 2011-3. 12. Fotografías: deberán tener el nombre y la carrera al reverso. • 7 fotos tamaño título. Recortadas en ovalo. • 6 fotos tamaño infantil en cuadro. • Todas en blanco y negro, papel mate y de frente. Los pagos se realizan al tener la autorización de la dirección de servicios escolares. - pago de sinodales. - pago derechos de titulación.
---	---

OPCIONES INSTITUCIONALES DE TITULACIÓN	
INSTITUCIONALES	DE LA DES
TÍTULO QUINTO DEL EGRESO CAPÍTULO ÚNICO DEL CERTIFICADO DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR Y DEL TÍTULO PROFESIONAL Artículo 79 Las opciones de titulación son las siguientes: I. Por promedio; II. Examen General de Egreso; III. Examen General de Contenidos; IV. Tesis; V. Tesina; VI. Examen Profesional; VII. Otra que establezca el Consejo que corresponda para los programas educativos específicos.	Las opciones para presentar Examen Profesional son las siguientes: I.- La elaboración y aceptación de una tesina o Tesis. II.- Examen General de Materias. III.- Aprobar el curso sustitutivo de Tesis que autorice la Dirección de esta "UADCS". IV.- Cursar y aprobar tres materias de maestría de aquellas que tiene vigentes la División de Estudios de Posgrado. V.- Aprobar el examen EGEL del CENEVAL para Egresados de la Carrera respectiva.

ÁMBITOS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL

PÚBLICO

- Dirección de la Sub Secretaría de Turismo.
- Sub Secretaría de Turismo.
- Relaciones públicas en Secretarías de Gobierno.
- Dirección de giras.
- Zoológico
- Sub Dirección de Giras y Logística.
- Escuelas
- Módulo de información y asistencia en aeropuertos.

PRIVADO

- Hotelería
- Restaurante
- Agencias de viajes
- Eventos y banquetes
- Salones de eventos
- Aerolínea
- Comedores industriales
- Educación
- Área administrativa en empresas privadas ajena al sector turismo
- Consultoría
- Cines
- Recintos de Congresos y convenciones
- Empresas especializadas en observación de naturaleza.