



LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA



ÍNDICE

1

Perfil del futuro
turismólogo

2

Administración Turística
y Hotelera en Unapec
Requisitos generales

3

Competencias
profesionales que
te diferenciarán

Ámbito laboral

4

Plan de estudio



PERFIL DEL FUTURO TURISMÓLOGO

El profesional en Administración Turística y Hotelera diseña, gestiona y evalúa los procedimientos, técnicas y operaciones de las empresas de servicios turísticos y hoteleros, y sus sistemas de control de calidad. Asimismo, maneja la tecnología aplicada en el sector y diseña políticas y programas de desarrollo turístico sostenible, con conciencia medioambiental y orientado a la preservación y valoración del patrimonio natural y cultural.





ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA EN UNAPEC:

1

El plan está acreditado internacionalmente por la Accreditation Council for Business Schools and Programs ACBSP.

2

Programa de estudio en dos menciones:

- ✓ Marketing y Gestión Turística
- ✓ Gestión de Servicios y Banquetes.

3

Laboratorio de cocina equipado con tecnología de punta, constituyendo el más moderno de América Latina.

4

Programa avanzado de inglés para negocios, inclusión de un tercer idioma y una asignatura totalmente en inglés: "Destination Management Tourism".

TOTAL GENERAL DE CRÉDITOS: 196

REQUISITOS GENERALES DE LA GRADUACIÓN:

Actitud Profesional: 60 horas

2 Pasantías Empresarial: PAS-300 = 320 horas.
PAS-400 = 320 horas.

Tener aprobados 4 niveles de un tercer idioma: francés, alemán, italiano u otro que demande el sector turístico hotelero.

Aprobar un deporte.

TÍTULOS:

LICENCIADO (A) EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, MENCIÓN GESTIÓN DE SERVICIOS Y BANQUETES.

LICENCIADO (A) EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, MENCIÓN MARKETING Y GESTIÓN TURÍSTICA.



COMPETENCIAS PROFESIONALES QUE TE DIFERENCIARÁN



Disposición para percibir las necesidades y demanda del cliente frente a la empresa turística hotelera, y de darle satisfacción razonable con el menor costo posible, teniendo en cuenta las condiciones y características de cada una de ellas.



Adaptarse a nuevas circunstancias, cambios de ambiente y situaciones desconocidas.



Manejar las técnicas, procedimientos, normativas y recursos pertinentes para el funcionamiento eficaz y eficiente de las empresas del sector turístico hotelero.

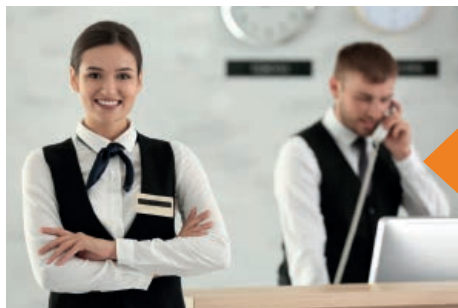
ÁMBITO LABORAL

Al finalizar la carrera de administración turística y hotelera podrás poner en práctica los conocimientos adquiridos en diversas áreas, como son:

1. Hotelería: resorts, hoteles, hostales y toda empresa que oferte servicio de alojamiento.
2. Alimentos y bebidas: restaurantes, "fast foods", bares, cafeterías, banquetes, etc.
3. Transporte turístico: líneas aéreas, compañías de autobuses, aeropuertos, etc.
5. Intermediación: agencias de viajes, tour operadoras y sistemas de distribución global (GDS).
6. Recreación y cultura: parques temáticos y aventura, museos, etc.
7. Eventos turísticos: centro de congresos y convenciones, ferias, etc.
8. Servicios auxiliares: tiendas de regalo, seguros de viaje y servicios de catering.
9. Sector público: Ministerio de Turismo, Oficinas de Promoción Turística en el exterior.

Avanzando juntos hacia un mundo de oportunidades

Formamos profesionales con competencias de liderazgo, pensamiento crítico, investigativo, creativo, emprendedor, innovador y competitivo, bajo una visión global y de futuro, con sentido de ética, responsabilidad social y medioambiental, que les permita integrarse a las empresas turísticas y hoteleras, con alto sentido del servicio, adaptabilidad al cambio, y el manejo efectivo de la comunicación del español, del idioma inglés y de la tecnología aplicada al sector.



Potencia tus competencias

Con nuestro plan de estudio te formarás en competencias transversales que te desarrollarán el liderazgo, la visión global, el pensamiento crítico, comportamiento ético, responsabilidad social, innovación y el emprendimiento.

¿TE IDENTIFICAS?



Si quieres ser una persona:

- Con liderazgo
- Pensamiento analítico
- Habilidad para gestionar

Ven y forma parte de una de las mejores universidades del país.

| CUATRIMESTRES | CÓDIGO | ASIGNATURA | CRÉDITO | PRE-REQUISITO |
|-----------------|--------|---|---------|----------------|
| 1 ^{er} | SOC030 | Orientación Universitaria | 2 | |
| | SOC011 | Historia Social Dominicana | 3 | |
| | SOC043 | Gestión Ambiental | 2 | |
| | MAT010 | Matemática Básica Universitaria | 3 | |
| | ESP101 | Análisis de Textos Discursivos | 3 | |
| | TUR101 | Teoría Turística | 3 | |
| | ENG000 | Fundamentos de Inglés (I y II) | 5hr | |
| 2 ^{do} | ADM103 | Fundamentos de Administración | 3 | |
| | ART011 | Patrimonio Cultural Dominicano | 4 | TUR101 |
| | ESP106 | Redacción de Textos Discursivos I | 3 | ESP101 |
| | INF005 | Informática Aplicada a los Negocios | 5 | |
| | MAT121 | Algebra Universitaria | 4 | MAT010 |
| | SOC013 | Filosofía | 2 | |
| | ENG003 | Inglés III | 3hr | ENG000 |
| 3 ^{er} | SOC101 | Introducción a la Psicología | 3 | |
| | CON091 | Contabilidad I | 5 | INF005, MAT010 |
| | ESP107 | Redacción de Textos Discursivos II | 3 | ESP106 |
| | SOC200 | Introducción a la Sociología | 3 | |
| | ECO101 | Economía I | 3 | |
| | TUR110 | Geografía Turística de R.D. | 3 | ART011 |
| | ENG004 | Inglés IV | 3hr | ENG003 |
| 4 ^{to} | CON096 | Contabilidad Turística y Hotelera | 4 | CON091 |
| | MAT241 | Matemática Financiera I | 4 | MAT121 |
| | SOC031 | Ética Profesional | 3 | |
| | SOC253 | Metodología y Técnicas de Investigación | 4 | |
| | TUR341 | Destinos Turísticos Mundiales | 2 | TUR110 |
| | TUR342 | Turismo de Naturaleza y Sostenibilidad | 2 | SOC043, TUR110 |
| | ENG005 | Inglés V | 3hr | ENG004 |

| CUATRIMESTRES | CÓDIGO | ASIGNATURA | CRÉDITO | PRE-REQUISITO |
|-----------------|--------------------------------|---|-------------------------------|-------------------------------|
| 5 ^{to} | CON208 | Contabilidad de Costos Turísticos y Hoteleros | 4 | CON096 |
| | FIN101 | Finanzas I | 3 | CON091, MAT241 |
| | MER101 | Mercadotecnia I | 3 | |
| | MAT250 | Estadística I | 4 | MAT121 |
| | TUR225 | Gestión de Agencias de Viajes | 3 | TUR341 |
| | TUR353 | Alojamiento y Hospitalidad Turística | 3 | TUR342 |
| | ENG006 | Inglés VI | 3hr | ENG005 |
| 6 ^{to} | ADM121 | Administración Hotelera | 4 | CON208, TUR353 |
| | ADM130 | Presupuesto Empresarial | 3 | MAT250 |
| | IDI080 | Inglés para Negocios I | 3 | ENG006 |
| | DER161 | Legislación Turística y Ambiental | 3 | SOC031 |
| | ADM535 | Actitud Emprendedora | 3 | SOC101 |
| | MER107 | Mercadotecnia Turística | 3 | MER101 |
| | PAS300 | Pasantía I | 0 | 50% de los créditos aprobados |
| 7 ^{mo} | ADM540 | Liderazgo y Habilidades Directivas | 3 | |
| | IDI081 | Inglés para Negocios II | 3 | IDI080 |
| | MER432 | Comportamiento del Consumidor | 3 | SOC101 |
| | TUR305 | Operaciones Hoteleras | 3 | ADM121 |
| | TUR356 | Alimentación y Nutrición | 4 | |
| | OPHT1 | Electiva I | 3 | 50% de los créditos aprobados |
| 8 ^{vo} | ADM104 | Comportamiento Organizacional | 3 | ADM540 |
| | IDI082 | Inglés para Negocios III | 3 | IDI081 |
| | TUR312 | Aeropuerto y Transportación Turística | 4 | MER107 |
| | TUR300 | Gestión de Turismo de Negocios (Turismo Mice) | 3 | TUR356 |
| | OPHT2 | Electiva II | 3 | |
| ADM151 | Seminario Proyecto de Negocios | 2 | 50% de los créditos aprobados | |

| CUATRIMESTRES | CÓDIGO | ASIGNATURA | CRÉDITO | PRE-REQUISITO |
|---------------|--------|--|---------|--|
| | | Mención Gestión de Servicios y Banquetes (MGSB) | | |
| | TUR357 | Artes Culinarias I | 4 | PAS300, TUR356 |
| | | Mención Marketing y Gestión Turística (MMGT) | | |
| | TUR301 | Gestión de Ingresos (Revenue Management) | 3 | PAS300, TUR305 |
| | TUR263 | Planificación del Desarrollo Turístico Sostenible | 3 | TUR312 |
| | TUR355 | Gestión y Control de Calidad Turística y Hotelera | 3 | MAT250, TUR356 |
| | IDI083 | Inglés para Negocios IV | 3 | IDI082 |
| | OPH3 | Electiva III | 3 | |
| | | Mención Gestión de Servicios y Banquetes (MGSB) | | |
| | TUR358 | Artes Culinarias II | 3 | TUR357 |
| | | Mención Marketing y Gestión Turística (MMGT) | | |
| | TUR269 | Relaciones Públicas Aplicadas al Turismo | 3 | TUR301 |
| | MER436 | E-Business | 2 | MER432, TUR301 |
| | SOC281 | Seminario de Grado | 3 | SOC253, 80% de los créditos aprobados |
| | IDI084 | Inglés para Negocios V | 3 | IDI083 |
| | | Mención Gestión de Servicios y Banquetes (MGSB) | | |
| | TUR265 | Gestión de Restaurantes | 2 | TUR358 |
| | TUR264 | Gestión y Control de Bares | 3 | TUR357 |
| | | Mención Marketing y Gestión Turística (MMGT) | | |
| | MER440 | Mercadotecnia Relacional-Social | 3 | MER436 80% de los créditos aprobados |
| | IDI085 | Inglés para Negocios VI | 3 | IDI084 |
| | TUR276 | Gestión de Destinos Turísticos (Management Of Tourist Destinations) | 3 | IDI084, TUR263 |
| | PAS400 | Pasantía II | 0 | PAS300 |

9^{no}

10^{mo}

11^{vo}

12^{vo}

| | | | |
|--------|---|---|---|
| TUR271 | Mención Gestión de Servicios y Banquetes (MGSB) Técnicas Avanzadas Preparación Alimentos | 2 | TUR358 |
| TUR290 | Mención Marketing y Gestión Turística (MMGT) Técnicas de Venta de Servicios Turísticos y Hoteleros | 3 | TUR301 |
| TFG100 | Trabajo Final de Grado | 6 | SOC281 92% de los créditos aprobados |
| OPTDEP | Optativa Deporte | 0 | |

*El estudiante puede elegir la certificación de su interés y luego de haber optado por una de estas no podrá seleccionar electivas fuera de las programadas para dicha certificación.

Certificaciones

| ELECTIVA | CÓDIGO | ASIGNATURA | CRÉDITO | PRE-REQUISITO |
|----------|--------|------------|---------|---------------|
|----------|--------|------------|---------|---------------|

"DESARROLLO EN EMPRENDIMIENTO" CUATRIMESTRE VII, VIII y IX

| | | | | |
|-------|---------|-------------------------------------|---|-------------------------------|
| EADM1 | ADM202 | Tópicos de Emprendimientos Globales | 3 | 50% de los créditos aprobados |
| EADM2 | ADM537 | Design Thinking | 3 | ADM202 |
| EADM3 | ADM-538 | Laboratorio de Emprendimiento | 3 | ADM537 |

*Electivas Generales: Las conforman asignaturas ofrecidas al estudiante que no opte por una certificación.

Electivas generales

| | | | | |
|-------|--------|--|---|------------------------|
| EADM1 | TUR100 | Etiqueta y Protocolo | 3 | 50% créditos aprobados |
| | TUR266 | Enología y Maridaje | 3 | 50% créditos aprobados |
| EADM2 | TUR330 | Seguridad Turística y Hotelera | 3 | 50% créditos aprobados |
| | TUR335 | Relaciones Turísticas Internacionales | 3 | 50% créditos aprobados |
| EADM3 | TUR259 | Catering y Banquetes | 3 | TUR357 |
| | TUR249 | Gastronomía Dominicana | 3 | TUR357 |
| | TUR360 | Simulación Dinámica Productos Turísticos | 3 | MER432 |



UNAPEC
UNIVERSIDAD APEC



Esta carrera pertenece a la:
Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
Escuela de Turismo
Edif. II, 1er piso
Campus Principal, Dr. Nicolás Pichardo
809-686-0021 ext. 2081, 2082 y 2279



Este programa está acreditado por la
Accreditation Council for Business Schools
and Programs (ACBSP)

www.unapec.edu.do

