

Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas



UES

Universidad Estatal de Sonora
La Fuerza del Saber Estimulará mi Espíritu

Al término de sus estudios, el egresado será capaz de:

Desarrollar estrategias para elevar la competitividad y la calidad en la operación, servicio y gestión de la actividad turística y sus actores, en las diferentes áreas, tanto operativas, administrativas y gerenciales, para contribuir al bienestar económico y social de las entidades, alineados a los criterios normativos, de sustentabilidad e innovación en un contexto global, de manera ética y con equidad, fomentando el pensamiento estratégico, liderazgo, análisis de problemas y con enfoque a la calidad.

Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas

Plan de Estudios 2021

PERFIL DE INGRESO

El aspirante a ingresar a la carrera de Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas de la UES deberá contar preferentemente con las siguientes características:

- Recomendable bachillerato con especialidad en el área económico-administrativa.
- Habilidad en el manejo de las Tecnologías de la Información y la Comunicación.
- Capacidad de trabajo autónomo.
- Tener una visión global que le permita analizar las situaciones micro y macro.
- Gusto por llevar proyectos más allá de las fronteras nacionales.
- Vocación de servicio.
- Capacidad en la gestión administrativa.
- Creativo e innovador.
- Apertura para desempeñarse en diversos puestos y desarrollo de tareas.
- Habilidad para los idiomas.
- Interés por las costumbres y culturas de México y el mundo.
- Gusto por gestionar actividades en hoteles, restaurantes, agencias de viajes, líneas aéreas, complejos turísticos, centros de reuniones y convenciones.
- Disposición al cambio y a la mejora continua.
- Habilidad para relacionarse con personas y organizar el trabajo en grupos multidisciplinarios.

COMPETENCIAS AL EGRESAR

El Licenciado en Administración de Empresas Turísticas será competente para:

- Gestionar organizaciones dedicadas a la actividad turística de manera eficiente, para lograr la mejora continua en los procesos operativos y administrativos, mediante conocimientos teóricos y prácticos de turismo, con énfasis en calidad y servicio al cliente.
- Aplicar en los negocios e instituciones turísticas las normas y reglamentos que las regulan, para el aprovechamiento de los recursos humanos, financieros, tecnológicos y materiales en un contexto global, con énfasis en la innovación y análisis de problemas.
- Impulsar el desarrollo de proyectos turísticos innovadores, sustentables e incluyentes, implementado estrategias mercadológicas de vanguardia y socialmente responsables, para generar experiencias relevantes, en un contexto regional y nacional, con énfasis en el pensamiento estratégico y liderazgo.
- Analizar el contexto económico nacional y global para la toma de decisiones, adaptándose a las circunstancias que se presenten en los diferentes entornos.

CAMPO LABORAL

El Licenciado en Administración de Empresas Turísticas podrá desempeñarse en los siguientes escenarios:

- Instituciones y empresas públicas o privadas relacionadas con la actividad turística, tales como: hotelería, alimentos y bebidas, grupos y convenciones, agencias de viajes, animación y recreación turística, servicios de transportación aérea, acuática y terrestre.
- Así mismo, podrá proporcionar consultoría en servicios turísticos y emprender proyectos sustentables, innovadores e incluyentes, que desarrollen la actividad turística en la región.

Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas

Plan de Estudios 2021

MALLA CURRICULAR

1 Semestre	2 Semestre	3 Semestre	4 Semestre	5 Semestre	6 Semestre	7 Semestre	8 Semestre
101CB033 Introducción al Campo Profesional de LAET	041CP021 Contabilidad General	041CP075 Mercadotecnia	041CP072 Marketing Turístico Digital	041CP103 Presupuestos para Empresas Turísticas	041CP041 Entorno Legal de los Negocios	042CE034 Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión	042CE062 Taller de Experiencias Profesionales
5	6	5	5	5	5	7	8
032CB002 Comunicación Oral y Escrita	101CP039 Métodos y Técnicas Culinarias	031CP003 Economía	042CP043 Gestión del Capital Humano	101CE054 Turismo de Reuniones	041CP004 Administración Financiera	033CE014 Legislación Turística	101CE025 Estadía Profesional
6	6	5	5	6	5	5	10
001CB001 Aprendizaje y Gestión del Conocimiento	053CP010 Estadística	042CP042 Gestión de Restaurantes y Bares	041CP019 Contabilidad de Costos para Empresas Turísticas	042CE060 Sistemas de Calidad y Certificaciones para el Turismo	042CP014 Administración Estratégica	042CE030 Emprendimiento, Innovación y Liderazgo	101CE045 101CE044
6	6	5	6	5	5	5	
062CB001 Tecnologías de la Información y la Comunicación	042CP001 Administración	042CP039 Gestión de Establecimientos de Alojamiento	041CP021 Matemáticas Financieras	041CP063 Investigación de Mercados	042CE056 Planeación y Desarrollo Turístico	041CE089 Promoción y Comercialización de Servicios Turísticos	
6	5	7	6	5	5	6	
053CB001 Matemáticas Básicas	101CP042 Patrimonio Turístico Universal	042CP037 Gestión de Agencia de Viajes	062CP003 Gestión de Sistemas Tecnológicos Aplicados al Turismo	041CP075 Inglés V	101CE020 Desarrollo y Logística de Eventos	042CE026 Desarrollo Turístico Sustentable	
6	7	6	5	7	7	6	
022CB001 Inglés I	101CP055 Turismo Incluyente	033CP007 Derecho Empresarial	101CP013 Cultura de la Calidad y Servicio al Cliente en Negocios Turísticos	022CB004 Metodología de la Investigación I	101CE054 Metodología de la Investigación II	Optativa II	
7	6	5	5	4	4	6	
101CP005 Bases Culinarias	022CB002 Inglés II	022CB003 Inglés III	101CP019 Desarrollo de Productos y Experiencias Turísticas	022CP024 Servicio Social	001CP002 Optativa I	Optativa III	
6	7	7	5	10	6	6	
101CP041 Patrimonio Turístico de México	095CB001 Cuidado de la Salud	031CB001 Género, Cultura y Sociedad	022CB004 Inglés IV		Práctica Profesional II		
7	5	5	7		3		
			Práctica Profesional I				
			3				

Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas

Plan de Estudios 2021

EXPERIENCIAS FORMATIVAS

CRÉDITOS OPTATIVOS

CLAVE	ASIGNATURA	CRÉDITOS
101CE011	Cocina Mexicana	6
101CE051	Taller de Cocina Internacional	6
101CE024	Enología y Coctelería	6
101CE023	Diseño de Rutas y Circuito Turísticos	6
101CE031	Interpretación de Recursos Naturales y Socioculturales	6
101CE035	Manejo y Conducción de Grupos Turísticos	6
101CE052	Taller para la Validación de las Competencias de Egreso de LAET	6
041CE034	Diagnóstico y Consultoría en los Negocios Turísticos	6
042CE020	Desarrollo de Habilidades Directivas y Gerenciales	6
041CE078	Modelos de Negocios Turísticos	6

El estudiante deberá cubrir un mínimo de **18 créditos optativos** a través de las asignaturas que podrá elegir del siguiente listado. En caso de que una de las optativas aporte los créditos suficientes para cubrir el mínimo requerido, deberá cursar por lo menos dos asignaturas. Para cursar una asignatura optativa deberá haber cubierto los antecedentes académicos de la misma.

ÁREAS DE COMPETENCIA

Básicas

Profesionales o Profesionalizantes

Específicas o Especializantes

CRÉDITOS MÍNIMOS REQUERIDOS

Asignaturas Obligatorias	286
Créditos Optativos	18
Servicio Social	10
Práctica Profesional	6
Estadía Profesional	10
Total	330

PRÁCTICAS PROFESIONALES

CLAVE	PRÁCTICA	ANTECEDENTE
101CE045	Práctica Operativa	042CP037 042CP039 042CP042
101CE044	Práctica Administrativa	042CP043 041CP103 042CE060

El estudiante deberá aprobar un mínimo de **2 Prácticas Profesionales** distintas con un valor de **3 créditos** cada una. Para cursar una Práctica Profesional deberá haber acreditado los antecedentes de la misma.

FORMACIÓN INTEGRAL

CLAVE	ASIGNATURA	CRÉDITOS
095CB001	Cuidado de la Salud	5
031CB001	Género, Cultura y Sociedad	5

El estudiante deberá cursar de manera obligatoria **2 asignaturas** de formación integral, con un valor de **5 créditos** cada una.

SERVICIO SOCIAL

El estudiante debe realizar un mínimo de **480 horas** de Servicio Social conforme a los lineamientos especificados por la Institución.

Para iniciar el Servicio Social el estudiante deberá haber acreditado el **50% de los créditos totales** de la malla curricular.

El número de créditos está asignado de acuerdo con el Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos (SATCA) donde:

16 horas de trabajo supervisado (aula, plataforma, laboratorio) equivalen a **1 crédito**.

20 horas de trabajo independiente (tareas, exposiciones, conferencias, tesis) equivalen a **1 crédito**.

50 horas de trabajo (servicio social, estancias, prácticas profesionales) equivalen a **1 crédito**.