

# PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN TURISMO INTERNACIONAL

## Asignaturas

## Créditos

### BLOQUE PROFESIONAL

- AlemánI.	6
- Alemán II.	6
- Alemán III.	6
- Alemán IV.	6
- Alemán V.	6
- Alemán VI.	6
- Capital humano para la industria de la hospitalidad.	6
- Contabilidad de costos.	6
- Coaching.	6
- Emprendimiento e innovación.	6
- Estadística descriptiva.	6
- Estrategias de mercadotecnia	6
- Eventos, congresos y convenciones.	4
- Formulación y evaluación de proyectos turísticos.	6
- Fundamentos de contabilidad.	6
- Fundamentos de finanzas.	9
- Fundamentos de macroeconomía.	6
- Fundamentos de microeconomía.	6
- Geografía turística internacional.	6
- Geografía turística de México.	6
- Gestión financiera.	6
- Introducción a la empresa.	6
- Introducción a la industria de la hospitalidad.	6
- Legislación para empresas turísticas.	6
- Mercadotecnia fundamental.	6
- Métodos de investigación en ciencias sociales.	6
- Operación de empresas de alimentos y bebidas	6
- Operación de empresas de alojamiento.	6
- Planeación y dirección estratégica.	6
- Planificación turística.	6
- Practicum III: Emprendedores turísticos.	6

## Asignaturas

## Créditos

### BLOQUE PROFESIONAL

- Practicum I: Experiencias profesionales en turismo.	18
- Practicum II: Experiencias profesionales en turismo.	18
- Presupuestos para la industria de la hospitalidad.	6
- Responsabilidad social y sustentabilidad.	6
- Sistemas de calidad y certificaciones para el turismo.	6
- Sociología.	6
- Sustentabilidad en el turismo.	6
- Tecnología para el turismo.	6
- Transportación y agencias de viajes.	4

## Asignaturas

## Créditos

### BLOQUE ELECTIVO PROFESIONAL

- Administración de conceptos restauranteros.	6
- Administración de empresas de alojamiento.	6
- Áreas naturales protegidas y mercadotecnia.	6
- Arquitectura bioclimática.	6
- Branding para empresas turísticas.	6
- Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad.	6
- Cultura gastronómica de México.	6
- Cultura gastronómica internacional 1.	6
- Derecho y empresa.	6
- Desarrollo y gestión de propiedades hoteleras.	6
- Desarrollo de productos y experiencias turísticas.	6
- Dirección de alimentos y bebidas.	6
- Formación de guías especializados.	6
- Franquicias.	6
- Fundamentos de cata de vinos.	4



**BLOQUE ELECTIVO PROFESIONAL**

**Asignaturas**

**Créditos**

- Geografía vitivinícola 6
- Gerencia división cuartos. 6
- Gestión de crisis. 6
- Gestión de destinos turísticos. 6
- Gestión medio ambiental. 6
- Gestión y comercialización de vinos y bebidas. 6
- Gobernanza turística. 6
- Operación de empresas de recreación y entretenimiento. 6
- Pastelería I. 6
- Pastelería II. 6
- Producción y química del vino. 6
- Propiedad vacacional. 6
- Revenue Management. 6
- Servicio de alimentos. 6
- Servicio de bebidas y coctelería. 9
- Sistemas avanzados de tecnología para la hotelería. 6
- Taller de servicio. 3
- Técnicas y aplicaciones culinarias II. 6
- Temas de vanguardia en el turismo. 6
- Temas selectos de ciencia y cultura. 6
- Temas selectos de turismo. 6
- Temas selectos universitarios. 6
- Turismo de excelencia. 6
- Viticultura. 4

**Área profesional: Vinos**

- Fundamentos de cata de vinos. 4
- Geografía vitivinícola. 4
- Gestión y comercialización de vinos y bebidas. 6
- Producción y química del vino. 6
- Viticultura. 4

**Área profesional: Turismo Sustentable**

- Gestión medio ambiental. 6
- Arquitectura bioclimática. 6
- Formación de guías especializados 6
- Áreas naturales protegidas y mercadotecnia. 6

**Área profesional: Dirección de hoteles**

- Ventas para la industria de la hospitalidad. 6

**Asignaturas**

**Créditos**

**BLOQUE ELECTIVO PROFESIONAL**

- Gerencia división cuartos. 6
- Revenue Management. 6
- Administración de empresas de alojamiento. 6
- Área profesional: Certificado básico de cocina y pastelería**
- Técnicas y aplicaciones culinarias I. 6
- Técnicas y aplicaciones culinarias II. 6
- Pastelería I. 6
- Pastelería II. 6
- Área profesional: Alimentos y bebidas**
- Administración de conceptos restauranteros. 6
- Desarrollo y gestión de propiedades hoteleras. 6
- Cultura gastronómica internacional I. 6
- Cultura gastronómica de México. 6

**Asignaturas**

**Créditos**

**BLOQUE ANÁHUAC**

- Ética. 9
- Humanismo clásico y contemporáneo. 9
- Liderazgo. 6
- Persona y sentido de vida. 6
- Persona y trascendencia. 6
- Ser universitario. 6
- Electivas:**
- Electivas libres. 12
- Talleres o actividades electivas. 9



**TOTAL DE CRÉDITOS 350**