



**LOS LIBERTADORES**  
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA

Acreditación Institucional en Alta Calidad

**Pregrado**



# Tecnología en Gestión Turística y Hotelera

**Duración:** 6 semestres

**Modalidad:** Presencial

Articulado por ciclos propedéuticos con  
**Administración Turística y Hotelera**

**Facultad de  
Ciencias Económicas,  
Administrativas y Contables**



# Tecnólogo en: **Gestión Turística y Hotelera**

Res. 011493 del 06/06/2025 – Vig. 06/06/2033

Alta Calidad: Res. 011493 del 06/06/2025 – Vig. 06/06/2033

**SNIES: 101725**

Créditos académicos: 105

Ciudad: Bogotá, D.C.





## Nuestro programa

El programa de Gestión Turística y Hotelera por ciclos propedéuticos forma tecnólogos para el sector del turismo, con un enfoque práctico orientado a lograr la eficiencia y la eficacia en los procesos propios de las empresas de alojamiento, viajes y gastronomía.

El egresado del programa tendrá capacidad para realizar un planeamiento táctico y operaciones de los procesos de las empresas de alojamiento, de gastronomía, viajes y operadores turísticos; con habilidades para identificar y resolver problemas, liderar equipos efectivos de trabajo, promocionar paquetes y servicios turísticos.



## Proyección profesional

El egresado del programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera podrá ocuparse de cargos de supervisión y operación de procesos en organizaciones del sector turístico y hotelero, en calidad de coordinador de alimentos y bebidas o asesor comercial.

Así mismo, como gestor de reservas o recepción en establecimientos de alojamiento y agencias de viajes, auditor nocturno, jefe de almacén, jefe de compras, ama de llaves o promotor de servicios turísticos.



## Nos caracterizamos por:

- Único programa articulado por ciclos propedéuticos con Acreditación de Alta Calidad por el Ministerio de Educación Nacional.
- Sólida formación práctica en herramientas como Amadeus, Zeus, Sabre, Laboratorio de Gastronomía.
- Alta demanda de prácticas empresariales, a través de los diferentes convenios.
- Oportunidades de movilidad internacional mediante semestre de intercambio académico.
- Diversidad de opciones de grado: creación de empresas, proyecto de grado entre otras.
- Formación en idioma inglés incluida en el plan de estudio sin costos adicionales a la matrícula.
- Salidas pedagógicas nacionales e internacionales.
- Sólida formación en gestión en innovación en alimentos y bebidas.



## Espacios de aprendizaje

- Biblioteca dotada de conexión a internet.
- Laboratorios de informática con equipos de cómputo de última generación.
- Accesibilidad nacional a recursos bibliográficos en línea como bases de datos.
- Plataforma tecnológica como Blackboard para fortalecer el trabajo académico autónomo.
- Sala de informática especializada, en donde se realizan las capacitaciones en los sistemas globales de distribución.
- Laboratorio de gastronomía que cuenta con un aula regular de clase, taller de cocina, taller de mesa y salón de eventos.
- El programa incluye la visita a diferentes establecimientos y salidas pedagógicas a destinos nacionales e internacionales.



## Investigación Semilleros y/o grupos

### Semilleros:

- Turismo sostenible
- Turismo gastronómico

### Grupos:

El programa participa de los siguientes grupos de investigación:

- Reflexión Económica, Administrativa y Contable ubicado en la categoría A en Colciencias.
- Grupo de Investigación de Responsabilidad Social y Ambiental (GIRSA).





# Plan de Estudios

## Nivel Tecnológico

I	Cátedra Libertadora 2 Créditos	Inglés I 2 Créditos	Pensamiento Lógico Matemático 2 Créditos	Teoría de las Organizaciones 3 Créditos	Fundamentos de Contabilidad 3 Créditos	Fundamentación Turística y Geografía Turística 5 Créditos		
II	Lengua y Comunicación 2 Créditos	Inglés II 2 Créditos	Cálculo Diferencial 3 Créditos	Procesos Administrativos 3 Créditos	Costos 3 Créditos	Agencias de Viajes 2 Créditos	Recepción y Habitaciones 2 Créditos	
III	Inglés III 2 Créditos	Estadística y probabilidad 3 Créditos	Fundamentos de Economía de Empresas 3 Créditos	Sistemas Globales de Distribución 2 Créditos	Servicio de Alimentos y Bebidas 2 Créditos	Operación de Alimentos y Bebidas 3 Créditos	Sistemas Hoteleros 2 Créditos	
IV	Inglés IV 2 Créditos	Estadística Inferencial 3 Créditos	Matemáticas Financieras 3 Créditos	Fundamentos de Mercadeo 3 Créditos	Conservación de Alimentos y Bebidas 2 Créditos	Control de Alojamiento 2 Créditos	Electiva I 2 Créditos	
V	Fundamentos de Investigación 2 Créditos	Investigación de Operaciones y Producción 4 Créditos	Emprendimiento 2 Créditos	Derecho de Empresa 3 Créditos	Producción de Alimentos y Bebidas 2 Créditos	Práctica Tecnológica I 4 Créditos	Promoción de Servicios Turísticos 2 Créditos	
VI	Proyecto 2 Créditos	Salidas Pedagógicas 2 Créditos	Práctica Tecnológica II 4 Créditos	Electiva II 2 Créditos	Introducción al Pensamiento Complejo 2 Créditos	Técnicas de Pensamiento Creativo e Introducción a la Gerencia 2 Créditos	Organizaciones, Cultura y Comunicación 2 Créditos	Análisis Financiero 2 Créditos



**Déjanos tus datos para más información**

**Clic aquí**



## Contáctanos

### Bogotá

(+60 1) 254 47 50

inscripciones@libertadores.edu.co

Carrera 16 No. 63A - 68. Edificio Bolívar

### Cartagena

(+ 60 5) 656 85 34

Celular: 317 383 45 38

inscripciones@libertadores.edu.co

Calle 31 No. 19 - 51. Pie de la Popa

Línea de Whatsapp  201 379 20 98

Conoce toda nuestra oferta académica en

► **[www.ulibertadores.edu.co](http://www.ulibertadores.edu.co)** ◀



UniLibertadores



UniLibertadores



Canal Libertador



UniLibertadores



Fundación Universitaria  
Los Libertadores

Vigilada **Mineducación**

Fundación Universitaria Los Libertadores. Personería Jurídica Res. 7542 de mayo de 1982.  
Acreditación Institucional en Alta Calidad: Resolución 015638 del 5 de agosto de 2022