



FULL
Turismo



LOS LIBERTADORES
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA

Pregrado



Tecnología en Gestión Turística y Hotelera

Articulado por ciclos propedéuticos con

Administración Turística y Hotelera

Modalidad presencial
SNIES 101725

Facultad de Ciencias Económicas
Administrativas y Contables

Tecnología en Gestión Turística y Hotelera

por ciclos propedéuticos con

Administración Turística y Hotelera

Res. 002712 del 18/03/2019 - Vig. 18/04/2025

Alta Calidad: Res. 06546 del 18/04/2018

Vig. 18/04/2024

Título: Tecnólogo en Gestión Turística y Hotelera

Duración: 6 semestres

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

Grupo:

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 sugerido

Nivel Tecnológico	SEMESTRE I	Cátedra Libertadora 2 Créditos	Inglés I 2 Créditos	Pensamiento Lógico Matemático 2 Créditos	Teoría de las Organizaciones I 3 Créditos	Fundamentos de Contabilidad 3 Créditos	Fundamentación Turística y Geografía Turística 5 Créditos	
	SEMESTRE 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
	SEMESTRE III	Inglés III 2 Créditos	Probabilidad y Estadística 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
	SEMESTRE 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
	SEMESTRE 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
	SEMESTRE VI	Introducción al Pensamiento Complejo 2 Créditos	Proyecto 2 Créditos	Técnicas de Pensamiento Creativo e Introducción a la Gerencia 2 Créditos	Organizaciones, Cultura y Comunicación 2 Créditos	Análisis Financiero 2 Créditos	Salidas Pedagógicas 2 Créditos	Práctica Tecnológica II 4 Créditos
Nivel Profesional	SEMESTRE VII	Ética y Responsabilidad Social 2 Créditos	Inglés Profesional I 2 Créditos	Macroeconomía 2 Créditos	Investigación de Mercados y Emprendimiento 3 Créditos	Liderazgo y Competencias Gerenciales 3 Créditos	Promoción y Desarrollo del Talento Humano 2 Créditos	Costos Hoteleros 3 Créditos
	SEMESTRE VIII	Inglés Profesional II 2 Créditos	Innovación y Gestión del Conocimiento 3 Créditos	Desarrollo Sostenible 2 Créditos	Estrategia 3 Créditos	Administración Financiera 3 Créditos	Tendencias y Perspectivas del Sector Turístico 2 Créditos	Electiva III 2 Créditos
	SEMESTRE IX	Negocios y Relaciones Internacionales 3 Créditos	Formulación y Evaluación de Proyectos 3 Créditos	Administración Pública del Turismo 2 Créditos	Finanzas Corporativas 3 Créditos	Organización de Eventos 2 Créditos	Inventario Turístico 2 Créditos	Electiva IV 2 Créditos
	SEMESTRE X	Proyecto 2 Créditos	Planeamiento Turístico y Desarrollo Regional 3 Créditos	Productos Turísticos 2 Créditos	Práctica Profesional 4 Créditos	Planta Física Hotelera 3 Créditos	Electiva V 2 Créditos	



Déjanos tus datos para más información **aquí**

Contáctanos

Centro de Atención Tutorial Bogotá

(+57 1) 254 47 50 opción 1

inscripciones@libertadores.edu.co

Carrera 16 No. 63A - 68. Edificio Bolívar

Centro de Atención Tutorial Cartagena

Celular: 317 383 45 38

inscripciones@libertadores.edu.co

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



Conoce toda nuestra
oferta académica en

www.ulibertadores.edu.co



UniLibertadores



UniLibertadores



Canal Libertador



UniLibertadores