LOS LIBERTADORES
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA

Pregrado

PROGRAMA CON ACREDITACIÓN ALTA CALIDAD

Tecnología en Gestión Turística y Hotelera

Modalidad presencial
SNIES 101725

Articulado por ciclos propedéuticos con

Administración Turística y Hotelera

Facultad de Ciencias Económicas Administrativas y Contables

Tecnología en Gestión

Turística y Hotelera

por ciclos propedéuticos con

Administración Turística y Hotelera

Res. 02712 del 18/03/2019 Vig. 18/03/2026
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 destinaos 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 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	Estadística y probabilidad 3 Créditos	Fundamentos de Economía de Empresa 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	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 **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

Vigilada **Mineducación** Fundación Universitaria Los Libertadores. Personería Jurídica Res. 7542 de mayo de 1982.