

Negocios Turísticos



Acreditada por:



¿QUÉ HACE

UN LICENCIADO EN NEGOCIOS TURÍSTICOS?

El turismo es uno de los sectores económicos más importantes y dinámicos en el mundo actual, tanto por su nivel de inversión, participación en el empleo, aportación de divisas y apoyo al desarrollo regional.

El Licenciado en Negocios Turísticos es un profesional que opera, gestiona y emprende, proyectos y productos turísticos diferenciados; aprovechando la condición multicultural de cualquier contexto, para impulsar el desarrollo de la comunidad, con responsabilidad social.

¿CUÁL ES EL CAMPO DE TRABAJO DE UN LICENCIADO EN NEGOCIOS TURÍSTICOS?

SI ESTUDIAS NEGOCIOS TURÍSTICOS podrás planear, organizar y coordinar planes de desarrollo turístico; promover e impulsar viajes y visitas a centros de interés artístico, comercial, recreativo, arqueológico, histórico y de tradiciones; además de orientar el turismo internacional en embajadas y oficinas turísticas nacionales y/o extranjeras.

También podrás planear, dirigir y controlar los recursos materiales, tecnológicos y humanos de las diversas áreas de turismo: hotelería, alimentos y bebidas.

¿POR QUÉ ESTUDIAR NEGOCIOS TURÍSTICOS EN LA UNIVERSIDAD DE LA SALLE BAJÍO?

- **Contamos con un modelo de formación práctica integral** que permite el acompañamiento en el proceso formativo de los estudiantes de la Universidad al sector productivo, teniendo convenios y acuerdos de colaboración en organizaciones públicas y privadas para facilitar la realización de prácticas externas, estancias, estadias profesionales y servicio social.
- **Para la práctica de tus materias contamos con el Edificio de la Unidad de Prácticas de Gastronomía** que incluye 2 laboratorios de alimentos, 1 laboratorio de panificación y repostería, aula demo tipo auditorio, comedor-terraza para la organización y planeación de eventos y 3 salones de usos múltiples con cocina.

- **Como Facultad de Turismo participamos en diferentes instancias como:** Secretaría de Turismo del Estado de Guanajuato, Asociación Mexicana de Hoteles y Moteles de León, Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), Oficina de Convenciones y Visitantes de León (OCV).
- **Participamos en redes de colaboración como son:** el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C. (CONAET), la Asociación Mexicana de Centros de Enseñanza Superior en Turismo y Gastronomía (AMESTUR), Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo en su capítulo México e Internacional (CONPEHT) que nos permite generar vínculos con más de 80 universidades de México y más de 70 instituciones de Iberoamérica para generar movilidad nacional e internacional.
- **Podrás viajar de Intercambio Académico** nacional o internacional, ya que contamos con una amplia lista de Universidades en convenio, lo que te proporcionará una experiencia inolvidable en tu carrera.

¿QUÉ MATERIAS SE CURSAN EN LA CARRERA?

PRIMER SEMESTRE

Técnicas Culinarias
Producción de Bebidas
Turismo Alternativo
Conceptualización del Turismo
Historia y Cultura de Guanajuato
Comunicación Profesional
Contexto Mundial y Nacional
Optativa de Lengua Extranjera I

SEGUNDO SEMESTRE

Producción de Alimentos
Operación de Banquetes y Catering
Desarrollo de Logística de Eventos
Operación Hotelera
Geografía Turística de México
Estructura de Organizaciones Turísticas
Antropología Filosófica
Optativa de Lengua Extranjera II

TERCER SEMESTRE

Operación de Establecimientos de Alimentos
Servicios de Organizaciones Turísticas
Complementarias
Turismo de Reuniones
Operación de Servicios de Viajes
Vitivinicultura
Estadística
El Humanismo
Optativa de Lengua Extranjera III

Con reconocimiento de Validez Oficial de Estudios conforme al acuerdo No. 2002193 con fecha 18 de agosto de 2000, Clave 2016 ante la Secretaría de Educación Pública.

CUARTO SEMESTRE

Estancia Operativa
Aspectos Interculturales y Multiculturales del Turismo
Análisis del Entorno
Gestión del Talento Humano
Metodología de la Investigación
Religión, Cultura, y Trascendencia
Optativa de Lengua Extranjera IV

QUINTO SEMESTRE

Antropología Social del Turismo
Diagnóstico de Organizaciones Turísticas
Modelos de Negocios Turísticos
Administración de Operaciones
Comportamiento y Desarrollo Organizacional
Proceso Creativo de Productos Turísticos
Fundamentos de Contabilidad
El Mundo desde la Perspectiva Cristiana



SEXTO SEMESTRE

Sistemas de Calidad y Certificación Empresarial
Derecho para Negocios Turísticos
Desarrollo Turístico Sustentable
Mercadotecnia de Servicios
Desarrollo de Negocios I
Costos para la Toma de Decisiones
Técnicas Cualitativas y Cuantitativas de Investigación
La Comunidad Cristiana en la Posmodernidad

SÉPTIMO SEMESTRE

Legislación y Normatividad Ambiental
Turismo Inclusivo y Compromiso Social
Planeación Estratégica
Desarrollo de Negocios II
Financiamiento y Control Presupuestal
Análisis de Sistemas
Taller de Investigación
Ciudadanía y Responsabilidad Social

OCTAVO SEMESTRE

Estancia Profesional
Sistemas de Certificación de Productos y Destinos
Indicadores de Desempeño Organizacional
Ética

*Estos planes de estudio pueden ser modificados de acuerdo al ajuste curricular de la propia Universidad.



¿QUÉ HABILIDADES, ACTITUDES Y VALORES DEBES POSEER COMO ASPIRANTE A ESTA CARRERA?

HABILIDADES:

Actitud de servicio, facilidad para aprender idiomas, trabajo en equipo, solidaridad y empatía.

ACTITUDES Y VALORES:

Disciplina, compromiso, honestidad, respeto.



**Sigue el código QR para visitar nuestro canal de youtube
y ver el video del programa.**

CENTROS DE APOYO

- Centro de Cómputo con más de 600 equipos a disposición de nuestros alumnos.
- Centro de Lenguas que imparte los idiomas de inglés, francés e italiano.
- Biblioteca con más de 110 mil volúmenes de consulta especializada y de esparcimiento.
- Clínicas, Talleres y Laboratorios especializados para el desarrollo de tus prácticas.
- Contamos con equipamiento y recursos audiovisuales en nuestras aulas, necesarios para que tomes clases de manera interactiva.
- Todas las áreas comunes al aire libre cuentan con red inalámbrica de internet.

DURACIÓN DE LA CARRERA: Ocho semestres

HORARIOS Y TURNOS EN LOS QUE SE OFRECE:

Matutino de 7:00 a 13:00 h

CAMPUS EN LOS QUE SE IMPARTE: Campestre

CAMPUS CAMPESTRE

FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

Av. Universidad 602, Col. Lomas del Campestre, León, Gto. México

Tel.: (477) 7 10 85 74

c_turismo@delasalle.edu.mx • informes@delasalle.edu.mx

¿Te gustaría conocer las instalaciones del Campus y despejar dudas?

Visítanos en nuestra página:

www.delasalle.edu.mx y solicita tu Visita De La Salle.



La Salle
Red de Universidades
México

INTERNACIONAL ASSOCIATION
La Salle
UNIVERSITIES