



PERFIL DE EGRESO



Al término de aprendizaje de las asignaturas que conforman el plan de estudios, el alumno en el ámbito laboral será capaz de:

- Organizar, administrar y dirigir empresas del sector turístico para generar y ofrecer un servicio de calidad en todos los ámbitos.
- Diseñar estrategias recreacionales atractivas para la comunidad y sociedad local, regional, nacional e internacional.
- Diseñar áreas turísticas sustentables y con enfoque de turismo justo.
- Demostrar habilidades gastronómicas básicas.
- Demostrar habilidades de negocios turísticos con los diferentes actores sociales que tengan que ver con el sector.
- Ser emprendedor para iniciar alguna actividad de negocio propio en el sector turístico.

@LaInterMx



info@lainter.edu.mx



INVERSIÓN

Por seguridad, no aceptamos pagos en efectivo. Pregunta por nuestras formas de pago.

Inscripción: _____

Colegiatura: _____

Cuota Académica: _____

(222) 246 50 05
(222) 242 47 00

Lomas de Angelópolis
Lateral Sur de la Vía Atlixcáyotl #7007



Universidad Interamericana®
• creatividad • voluntad • liderazgo



Licenciatura en ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS



RVOE Autorizado: SEP-SES/21/119/04/2377/2018 | Modalidad: Mixto | Duración: 8 Semestres

Universidad_Interamericana
 Universidad Interamericana Puebla

222 486 6043

PROGRAMAS DE BECAS



OFERTA ACADÉMICA

- Talento
- Culturales
- Académicas
- Exa Inter
- Convenio
- Deportivas



DEPORTES

- Voleibol
- Básquetbol
- Tae Kwon Do
- Karate
- Fútbol
- Fútbol Americano
- Beisbol
- Sóftbol
- Tocho Bandera

DOCUMENTACIÓN



◆ SE REQUIEREN DOCUMENTOS EN EXTRACTO ORIGINAL Y DOS COPIAS

- Acta de Nacimiento
- Presentar Identificación Oficial (INE, Cartilla Militar, VISA, Pasaporte o Licencia de Manejo)
- Certificado de Secundaria
- Certificado de Prepa
- CURP
- Comprobante de Domicilio



PERFIL DE INGRESO

Los aspirantes a estudiar este programa deberán tener capacidad de análisis, crítica, innovación, alta responsabilidad social, compromiso con la sociedad, actitud positiva hacia el cambio, fuerte inclinación en la toma de decisiones, habilidad para adaptarse al ambiente cultural internacional, interés y respeto hacia otras culturas y en desarrollar la actividad turística nacional.

1

PRIMER Semestre

- Teoría del Turismo
- Fundamentos de Administración
- Metodología de la Investigación
- Lectoria y Medios (On-line)
- Inglés I
- Creatividad e Innovación
- Fundamentos de Mercadotecnia

2

SEGUNDO Semestre

- Cálculo para Negocios
- Higiene de Alimentos
- Probabilidad y Estadística
- Tecnologías de Información y Comunicación
- Inglés II
- Recorridos Gastronómicos
- Administración del Factor Humano

3

TERCER Semestre

- Administración de Hoteles I
- Animación Turística
- Contabilidad Financiera
- Métodos de Decisiones
- Inglés III
- Desarrollo Sustentable
- Patrimonio Turístico I

4

CUARTO Semestre

- Administración de Hoteles II
- Administración de Alimentos y Bebidas I
- Contabilidad de Costos
- Calidad Total y Productividad
- Inglés IV
- Diversificaciones del Turismo
- Patrimonio Turístico II

5

QUINTO Semestre

- Economía Turística
- Administración de Alimentos y Bebidas II
- Contabilidad y Auditoría
- Liderazgo y Habilidades Profesionales
- Inglés TOEFL
- Planeación y Control de Presupuestos
- Administración y Gerencia

6

SEXTO Semestre

- Mercadotecnia de Servicios
- Administración de Restaurantes y Bares
- Enología y Vitivinicultura
- Sociedad Actual y Perspectivas
- Francés I
- Marketing Turístico
- Desarrollo y Comportamiento Organizacional

7

SÉPTIMO Semestre

- Administración de Agencias de Viajes I
- Prácticas Profesionales
- Administración de Eventos
- Optativa I
- Optativa II
- Francés II
- Emprendedores y Negocios

8

OCTAVO Semestre

- Administración de Agencias de Viajes II
- Derecho Turístico Internacional
- Investigación Individual Dirigida
- Optativa III
- Optativa IV
- Diseño de Proyectos Turísticos
- Sistema de Control de Costos

OPTATIVAS DE ADMINISTRACIÓN

- Asertividad Empresarial
- Evaluación y Administración de Proyectos de Investigación
- Responsabilidad Ética en los Negocios
- Sistemas de Calidad

OPTATIVAS DE EMPRESAS TURÍSTICAS

- Turismo de Naturaleza
- Administración de Tiempo Libre
- Sistemas de Información Turística
- Máster Chef

OPTATIVAS DE CULINARIO

- Manejo Higiénico de los Alimentos
- Cocina Francesa
- Cocina Italiana
- Cocina Contemporánea y Constructiva

