

ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

SNIES: 103074

RESOLUCIÓN: 025428 de 2021, vigencia 7 años
TÍTULO OTORGADO: Administrador Turístico y Hotelero

METODOLOGÍA: Presencial (Tunja-Boyacá)

DURACIÓN DEL PROGRAMA: 8 semestres

NIVEL ACADÉMICO: Pregrado

NÚMERO DE CRÉDITOS: 140

JORNADA: Diurna y especial



El Administrador Turístico y Hotelero Graduado de la FUJDC

estará en capacidad de desempeñar las siguientes ocupaciones relacionadas con el turismo, la hotelería, la recreación y la gastronomía: Director o gerente de comercio y servicios en empresas públicas o privadas; Gerentes de servicios administrativos (recursos humanos, compras y adquisiciones); Gerentes de servicios de alimentos y alojamiento (gerentes de restaurantes, hoteles, servicios de alimentos); Organizadores de eventos; Directores de programas de esparcimiento y deportes; Ocupaciones de servicio a pasajeros (agentes de viajes, empleados de ventas y servicios de líneas aéreas, marítimas y terrestres, empleados de recepción hotelera); Guías de turismo y recreación; Supervisores de servicios de alimentos y bebidas; Ocupaciones técnicas relacionadas con museos y galerías; Jefes de cocina y chefs; Supervisores, procesamiento de alimentos, bebidas y tabaco.

* Opción de titulación como **ADMINISTRADOR DE EMPRESAS**, homologando asignaturas de Administración Turística y Hotelera.

- Teorías Administrativas
- Fundamentación Contable y Financiera
- Fundamentos de Administración
- Estructura de Pensamiento Complejo
- Matemáticas
- Gestión Tecnológica y del Conocimiento
- Ética y Responsabilidad Social Empresarial

- Contabilidad de Costos
- Fundamentos de Mercados
- Macroeconomía
- Estadística
- Contexto Económico y Geopolítico
- Antropología Teológica
- Comunicación y Metodología del Trabajo Académico
- Inglés II

- Planeación Financiera y Presupuestos
- Estrategia de Mercados
- Ocio Tiempo Libre y Caracterización de la Demanda Turística
- Dirección de Servicios de Alojamiento
- Cultura de Emprendimiento III
- Prospectiva
- Gestión de Información Bibliográfica y Narrativas de la Ciencia
- Inglés IV

- Cocina y Cultura Gastronómica
- Gestión Estratégica de Establecimientos Turísticos y Hoteleros
- Diagnóstico Territorial
- Gestión del Patrimonio Cultural
- Organización de Eventos
- Electiva II (Coyuntura)
- Gestión de Datos y de Resultados de Investigación
- Inglés VI

SEMESTRE

1

2

3

4

5

6

7

8



- Microeconomía
- Teorías, Liderazgo y Comportamiento Organizacional
- Fundamentos de Prospectiva
- Cultura de Emprendimiento I
- Modelo General de los Sistemas de Información Gerencial
- Inglés I
- Cátedra Juan de Castellanos
- Introducción al Pensamiento Científico

- Investigación de Mercados
- Organización y Legislación de la Industria Turística
- Negocios Internacionales
- Matemáticas Financieras
- Contexto, Temas, Objetos y Problemas de Investigación
- Cultura de Emprendimiento II
- Fundamentos Constitucionales
- Inglés III

- Gestión del Talento Humano
- Conservación y Manipulación de Alimentos
- Derecho Empresarial
- Geografía Turística
- Economía Sectorial del Turismo
- Electiva I (Gestión de Agencias de Viajes)
- Diseños de Investigación
- Inglés V

- Gerencia de la Calidad y Gestión de los Servicios en Hotelería y Turismo
- Práctica Empresarial
- Planeación, Diseño de Producto Turístico y Nuevas Tendencias
- Ética Profesional
- Electiva Institucional
- Electiva III (Sistemas Tecnológicos en Hotelería y Turismo)
- Trabajo de Grado