*Maestría en Gestión Turística*

***Certificada***

*Facultad de Turismo*

**Plan de Estudios**

|  |  |
| --- | --- |
| Actividades | Créditos |
| Actividades Académicas | **31** |
| 1. Cursos Básicos | 15 |
| 1. Cursos por perfiles | 16 |
| Actividades no lectivas | **40** |
| 1. Presentación del proyecto de investigación (para tesis) | 5 |
| 1. Taller sobre la marcha del Proyecto de investigación | 3 |
| 1. Pre-defensa de la tesis | 5 |
| 1. Seminarios científicos especiales | 8 |
| 1. Publicación, presentación en evento o tutorías | 7 |
| 1. Elaboración y defensa de la tesis | 12 |
| *Créditos totales del Programa* | **71** |

|  |  |
| --- | --- |
| Cursos | Créditos |
| Cursos Básicos | **15** |
| 1. Principios, Organización y Práctica del Turismo | 2 |
| 1. Estadística Avanzada | 2 |
| 1. Dinámica Organizacional | 2 |
| 1. Gestión del Conocimiento y la Innovación | 2 |
| 1. Gestión por procesos | 2 |
| 1. Gestión de Experiencia | 2 |
| 1. Metodología de la Investigación | 3 |
| Cursos para los Perfiles Terminales | A seleccionar 16 créditos |
| *Para Maestrandos Vinculadas con los Destinos Turísticos* | **25** |
| 1. Planificación del Desarrollo Turístico | 2 |
| 1. Ordenamiento territorial del Turismo | 3 |
| 1. Gestión de Modalidades Turísticas | 3 |
| 1. Patrimonio y Turismo | 3 |
| 1. Gestión Medioambiental | 3 |
| 1. Comercialización de Destinos Turísticos | 3 |
| 1. Gestión Local y Regional del Turismo | 3 |
| 1. Herramientas para la gestión por competencias | 3 |
| 1. Dirección Integrada de Proyectos | 2 |
| *Para Maestrandos Vinculadas con los Servicios de Viajes* | **25** |
| 1. Investigación de Mercados Emisores | 3 |
| 1. Gestión de Modalidades Turísticas | 3 |
| 1. Desarrollo de productos turísticos | 3 |
| 1. Negociación y contrataciones comerciales | 3 |
| 1. Gestión integral de agencias de viajes receptivas | 3 |
| 1. Negocio electrónico en el turismo | 3 |
| 1. Gestión de la información y el servicio al cliente | 2 |
| 1. Herramientas para la gestión por competencias | 3 |
| 1. Dirección Integrada de Proyectos | 2 |
| *Para Maestrandos Vinculadas con el Alojamiento* | **25** |
| 1. Gestión Operativa de Hoteles | 3 |
| 1. Gestión de la Calidad en Hoteles | 3 |
| 1. Gestión Comercial | 3 |
| 1. Gestión Logística para la Hotelería | 2 |
| 1. Sistemas informatizados de gestión hotelera | 4 |
| 1. Gestión económico-financiera | 3 |
| 1. Gestión de la animación turística | 2 |
| 1. Herramientas para la gestión por competencias | 3 |
| 1. Dirección integrada de Proyectos | 2 |
| *Para Maestrandos Vinculadas con la Restauración* | **25** |
| 1. Marketing de los Servicios de la Restauración | 3 |
| 1. Gestión de la Calidad para la Restauración | 3 |
| 1. Administración de Costos | 3 |
| 1. Gestión Logística para la Restauración | 2 |
| 1. Cultura Alimentaria | 2 |
| 1. Gestión de la inocuidad alimentaria | 3 |
| 1. Tecnología alimentaria | 3 |
| 1. Enología y maridaje | 2 |
| 1. Herramientas para la gestión por competencias | 3 |
| 1. Gestión integrada de Proyectos | 2 |