

TÍTULO A OTORGAR

TECNÓLOGO EN GESTIÓN HOTELERA Y SERVICIOS TURÍSTICOS

SNIES 110152 | RES.: 007007 DEL 22 DE ABRIL DE 2021, POR 7 AÑOS

METODOLOGÍA: PRESENCIAL
NÚMERO DE CRÉDITOS: 108

DURACIÓN: 6 SEMESTRES
EL PROGRAMA SE OFRECE EN: CARTAGENA

PLAN DE ESTUDIO

I SEMESTRE	CATEDRA UNITECNARISTA I INTRODUCCIÓN AL DERECHO PRINCIPIOS DE ECONOMÍA ADMINISTRACIÓN I MATEMÁTICAS INTRODUCCIÓN AL TURISMO CONTABILIDAD METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACION	II SEMESTRE	CATEDRA UNITECNARISTA II ESTADÍSTICA ÉTICA EN EL TURISMO LENGUAS EXTRANJERAS I: FRANCÉS TÉCNICO INFORMÁTICA I GEOGRAFÍA TURÍSTICA ADMINISTRACIÓN II ANIMACIÓN TURÍSTICA
III SEMESTRE	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO COCINA BÁSICA PRODUCTO TURÍSTICO INFORMÁTICA II ADMINISTRACIÓN III LENGUAS EXTRANJERAS II: INGLÉS TÉCNICO ECONOMÍA DEL TURISMO GLOBALIZACIÓN DEL TURISMO	IV SEMESTRE	GUIANZA TURÍSTICA GESTIÓN DEL DESARROLLO SOSTENIBLE GESTIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE A Y B LEGISLACIÓN TURÍSTICA GESTIÓN DEL ALOJAMIENTO COSTOS Y PRESUPUESTOS CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE MERCADEREO
V SEMESTRE	CATEDRA UNITECNARISTA III MICROECONOMÍA ELECTIVA DE PROF. I GESTIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES Y TRANSPORTES ELECTIVA LIBRE I MESA Y BAR MARKETING TURÍSTICO ANÁLISIS FINANCIERO	VI SEMESTRE	LENGUAS EXTRANJERAS III: INGLÉS TÉCNICO ELECTIVA DE PROF. II ELECTIVA LIBRE II SISTEMAS DE INFORMACIÓN ESPECIALIZADOS PRÁCTICAS PROFESIONALES

Perfil Profesional

El Tecnólogo en Gestión Hotelera y Servicios Turísticos de Unitecnar de la Fundación Universitaria Antonio de Arévalo – UNITECNAR-, cuenta con una formación integral y competencias para ser gestor organizacional, con visión táctica para responder a las necesidades del entorno. Profesional con capacidad de desarrollar nuevas ideas con alto sentido de la responsabilidad social, actúa con sentido ético y crítico, gestiona de manera efectiva recursos físicos, humanos, financieros y tecnológicos direccionando los esfuerzos colectivos hacia la consecución de objetivos organizacionales.

Perfil Ocupacional

- Cocinero.
- Operador de Mesa y Bar.
- Capitán.
- Mesero.
- Maître Coordinador de alimentos y bebidas
- Jefe de almacén
- Jefe de compras
- Recepcionista.
- Operador de Alojamiento.
- Administrador de Casa de Banquetes.
- Supervisor de Pisos
- Coordinador de Alojamientos.
- Organizador de Eventos y Congresos.
- Jefe de recepción



UNITECNAR
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA ANTONIO DE ARÉVALO

VIGILADA MINEDUCACIÓN

REALIZA TU INSCRIPCIÓN ONLINE

1. Obtén fácilmente tu volante de matrícula visitando la página www.unitecnar.edu.co, sólo debes registrar tus datos personales; o si prefieres puedes acercarte a nuestra oficina de admisiones en la sede UNITECNAR.

2. Legaliza tu inscripción Online, adjuntando con los requisitos solicitados o visita nuestra oficina de admisiones para entregarlos.

REQUISITOS

- Fotocopia de la cédula de ciudadanía o tarjeta de identidad, ampliada al 150%.
- Pruebas Saber 11 (ICFES).
- Fotocopia del diploma de bachiller o constancia original de trámite.

FACILIDADES DE FINANCIACIÓN

CDOPFUTURO

COFINANCIACIÓN



Serfinanza



sufi
Compañía de Financiamiento Comercial



Brilla
Surtigas

Para mayor información visita nuestra página web www.unitecnar.edu.co

ELIGE CALIDAD, *Elige* UNITECNAR

Cartagena: Av. Pedro de Heredia, Calle 49A # 31-45 Sector – Tesca • Tel.: 660 0671 Ext.: 1306-1307 • Cel.: 313 540 5791 e-mail: promocion.pregrado@unitecnar.edu.co

Montería: Cll 29 N°3-55 Local 02 Edificio Imperial • Tels: 7890356-7890355 • Cel.: 3107450519 – 3126259143 • e-mail: admisionesmonteria@unitecnar.edu.co

Barranquilla: Edificio Royal Kra 54 No 68-94 Cel.: 320 5214951 - 322 6621887 - 313 4954208 • e-mail: admisionesbarranquilla@unitecnar.edu.co

Sincelejo: Cra 21 No. 25-59 Barrio La María • Teléfonos: 275 0853 Cels.: 311 664 8187 - 311 697 8865 • e-mail: admisiones@uajs.edu.co

 síguenos en nuestras redes sociales

 /unitecnar.edu.co  /unitecnar  @unitecnareduco