Malla Curricular

Gestión del Turismo

Duración:
4 años

Acreditación Internacional de Calidad

ÁREAS	CICLO BÁSICO Y MOTIVACIONAL		CICLO DE PROFESIONALIZACIÓN E INTEGRACIÓN			CICLO DE PROFUNDIZACIÓN Y ESPECIALIZACIÓN		
	1er. Semestre	2do. Semestre	3er. Semestre	4to. Semestre	5to. Semestre	6to. Semestre	7mo. Semestre	8vo. Semestre
TECNOLOGÍA E INVESTIGACIÓN	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA (HT:40 HP:60 CR:5)	INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE DATOS (HT:20 HP:80 CR:5)	PROCESOS DE INVESTIGACIÓN CUALITATIVA (HT:70 HP:50 CR:6)	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS I (HT:40 HP:80 CR:6)	MARKETING DIGITAL (HT:40 HP:80 CR6)	BRANDING DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS (HT:30 HP:90 CR:6)	FORMULACIÓN DE PROYECTOS (HT:30 HP:90 CR:6)	GESTIÓN DE CALIDAD EN SERVICIOS TURÍSTICOS (HT:90 HP:30 CR:6)
EMPRENDIMIENTO Y ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRACIÓN I (HT:60 HP:40 CR:5)	CONTABILIDAD EMPRESARIAL I (HT:40 HP:60 CR:5)	MODELOS DE NEGOCIO I (HT:40 HP:80 CR:6)	MODELOS DE NEGOCIO II (HT:30 HP:90 CR:6)	PLAN DE NEGOCIO, PITCH EMPRENDEDOR Y STORYTELLING (HT:60 HP:60 CR:6)	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO I (HT:40 HP:60 CR:5)	EMPRENDE-DURISMO E INNOVACIÓN (HT:40 HP:80 CR:6)	ENOLOGÍA Y TÉCNICAS DE BAR (HT:30 HP:90 CR:6)
GASTRONOMÍA	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE (HT:70 HP:50 CR:6)	LIDERAZGO Y ORATORIA (HT:40 HP:60 CR:5)	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN PARA GASTRÓNOMOS (HT:60 HP:60 CR:6)	PATRIMONIO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL (HT:40 HP:80 CR:6)	PATRIMONIO GASTRONÓMICO NACIONAL (HT:40 HP:80 CR:6)	GESTIÓN DE EVENTOS, ETIQUETA, PROTOCOLO Y CEREMONIAL (HT:60 HP:60 CR:6)	HERRAMIENTAS DIGITALES EN DESARROLLO DE RECETAS (HT:30 HP:90 CR:6)	DIETAS ESPECIALES (HT:30 HP:90 CR:6)
HOTELERÍA	FUNDAMENTOS DE SOSTENIBILIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE (HT:70 HP:50 CR:6)	ÉTICA Y CIUDADANÍA GLOBAL (HT:50 HP:50 CR:5)	HOUSEKEEPING (HT:30 HP:90 CR:6)	TECNOLOGÍAS DIGITALES APLICADAS A LA HOTELERÍA (HT:40 HP:80 CR:6)	ATENCIÓN AL CLIENTE (HT:60 HP:60 CR:6)	COMMUNITY MANAGER (HT:40 HP:80 CR:6)	HOSPITALIDAD INTELIGENTE Y BIG DATA (HT:30 HP:90 CR:6)	REVENUE MANAGEMENT (HT:30 HP:90 CR:6)
TURISMO	FUNDAMENTOS DE TURISMO SOSTENIBLE (HT:80 HP:20 CR:5)	PATRIMONIO TURÍSTICO MUNDIAL (HT:90 HP:30 CR:6)	FUNDAMENTOS DE MARKETING (HT:50 HP:50 CR:5)	FOTOGRAFÍA DIGITAL (HT:40 HP:80 CR:6)	LEGISLACIÓN TURÍSTICA (HT:90 HP:30 CR:6)	OPERACIÓN TURÍSTICA (HT:50 HP:70 CR:6)	GUIAJE (HT:30 HP:90 CR:6)	EVALUACIÓN DE PROYECTOS (HT:30 HP:90 CR:6)
	HISTORIA SOCIOPOLÍTICA DEL MUNDO (HT:90 HP:30 CR:6)	HISTORIA SOCIOPOLÍTICA DE BOLIVIA (HT:80 HP:20 CR:5)	PATRIMONIO TURÍSTICO BOLIVIANO (HT:80 HP:40 CR:6)	GEOGRAFÍA TURÍSTICA (HT:40 HP:80 CR:6)	DISEÑO DE RUTAS Y CIRCUITOS DIGITALES (HT:30 HP:90 CR:6)	ELECTIVA 1 (HT:40 HP:40 CR:4)	ELECTIVA 2 (HT:40 HP:40 CR:4)	ELECTIVA 3 (HT:40 HP:40 CR:4)

REQUISITOS DE GRADUACIÓN:

- ENG — Inglés (Curso certificado B1)
- Práctica Profesional I
  Práctica Profesional II
- Modalidad de Grado I y Modalidad de Grado II (Tesis, Trabajo Dirigido, Proyecto de Grado, Examen de Grado y Excelencia Académica)

MICROCREDENCIALES:

1. Community Manager
2. Guiaje
3. Hospitalidad Digital y Automatización
4. Cocinas de Bienestar y Nutrición Funcional
5. Innovación Gastronómica y Hotelera (ELE: GAT-1260 / TUR-1130 / TUR-1160)
6. Turismo Sostenible, Inclusivo y Digital (ELE: TUR-1270 / TUR-1230 / TUR-1140)

UNIVERSIDAD PRIVADA DOMINGO SAVIO