



1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	3° SEMESTRE	4° SEMESTRE	5° SEMESTRE
Ética Profesional en el Turismo C: 2	Historia de México Prehispánico C: 4	Historia de México Virreinal C: 4	Historia de México siglo XIX C: 4	Historia de México siglo XX C: 4
Empresas y Responsabilidad Social C: 2	Estadística C: 4	Fundamentos de Marketing C: 4	Marketing Estratégico Turístico C: 4	Administración Financiera C: 5
Diversidad, Género y Multiculturalidad C: 4	Metodología de la Investigación Turística C: 4	Legislación Cultural C: 3	Legislación y Políticas Turísticas C: 3	Administración Estratégica C: 4
Taller de Comunicación C: 2	Contabilidad Básica C: 4	Contabilidad Administrativa C: 4	Contabilidad de Costos C: 4	Gestión Turística C: 4
Matemáticas Financieras C: 4	Fundamentos de Administración C: 3	Entorno Económico C: 5	Investigación Turística C: 3	Sustentabilidad C: 2
Patrimonio Cultural C: 4	Métodos en Técnicas Grupales C: 3	Gestión del Capital Humano C: 3	Gestión de la Calidad e Innovación C: 4	Patrimonio Nacional y el Caso Querétaro C: 4
Técnicas de Estudio C: 2	Introducción a la Economía C: 5	Tecnologías de la Información y la Comunicación C: 3	Tecnologías para el Turismo C: 3	Administración de Empresas Turísticas C: 3
Seminario de Investigación (Coloquios, Seminarios, Congresos y Convenciones) C: 2	Seminario de Investigación (Coloquios, Seminarios, Congresos y Convenciones) C: 2	Seminario de Investigación (Coloquios, Seminarios, Congresos y Convenciones) C: 2	Seminario de Investigación (Coloquios, Seminarios, Congresos y Convenciones) C: 2	Seminario de Investigación (Coloquios, Seminarios, Congresos y Convenciones) C: 2
Lengua y Cultura (Inglés I) C: 5	Lengua y Cultura (Inglés II) C: 5	Lengua y Cultura (Inglés III) C: 5	Lengua y Cultura (Inglés IV) C: 5	Lengua y Cultura (Inglés V) C: 5

Objetivo.

Formar profesionales de nivel Licenciatura en la Gestión del Turismo Cultural y Natural, con una concepción integral del turismo en relación con los factores culturales, el entorno económico, social y el medio ambiente.

Créditos: 311

71 MATERIAS OBLIGATORIAS

C: Créditos

Eje de Formación Académica

Eje Básico

Eje Transversal

Eje Instrumental

Eje Específico

Eje Especializado



6° SEMESTRE

7° SEMESTRE

8° SEMESTRE

9° SEMESTRE

Turismo Cultural C: 4	Branding C: 4	Fenomenología de la Hospitalidad C: 3	Producción Científica C: 7
Turismo Natural C: 4	Atención y Servicio al Turista C: 3	Taller de Turismo Cultural C: 4	Prácticas Profesionales C: 10
Turismo Rural C: 4	Culturas Indígenas Contemporáneas C: 3	Taller de Turismo Natural C: 4	Servicio Social C: 10
Desarrollo y Turismo C: 4	Producción Audiovisual para Turismo C: 4	Evaluación de Proyectos de Inversión Cultural y Natural C: 4	
Productos y Destinos Turísticos C: 6	Estética de la Restauración C: 3	Seminario de Proyectos C: 3	
Gestión de Proyectos Culturales y Naturales C: 4	Patrimonio Intangible C: 4	Seminario de Investigación (Coloquios, Seminarios, Congresos y Convenciones) C: 2	
Seminario de Investigación (Coloquios, Seminarios, Congresos y Convenciones) C: 2	Seminario de Investigación (Coloquios, Seminarios, Congresos y Convenciones) C: 2	Lengua y Cultura (Inglés VIII) C: 5	
Lengua y Cultura (Inglés VI) C: 5	Lengua y Cultura (Inglés VII) C: 5		

21 MATERIAS OPTATIVAS

Ábaco I Deportes I	Eje Transversal Eje Transversal	C:2 C:2
Ábaco II Deportes II	Eje Transversal Eje Transversal	C:3 C:2
Introducción al Mundo de las Bebidas Técnicas Culinarias Análisis y Percepción del Entorno	Eje Instrumental Eje Instrumental Eje Instrumental	C:5 C:5 C:5
Coctelería y Destilados Bases Culinarias Gestión para el Turismo de Naturaleza	Eje Instrumental Eje Instrumental Eje Específico	C:5 C:5 C:5
Cultura Vitivinícola Gestión de Servicios de Hospitalidad y Restauración Tópicos de Ecología	Eje Específico Eje Específico Eje Especializado	C:5 C:5 C:5
Rutas Artesanales y Turismo Enológico Cultura Alimentaria y Gastronómica Ecología Cultural	Eje Específico Eje Específico Eje Especializado	C:5 C:5 C:5
Patrimonio Gastronómico Restauración	Eje Especializado Eje Especializado	C:5 C:5
Viticultura y Enología Cata y Maridaje Hospitalidad	Eje Transversal Eje Transversal Eje Transversal	C:5 C:5 C:5

C: Créditos

Eje de Formación Académica

Eje Básico

Eje Transversal

Eje Instrumental

Eje Específico

Eje Especializado