



LICENCIATURA EN  
**TURISMO Y GASTRONOMÍA**



Facultad de Ciencias Políticas  
y Relaciones Internacionales





## PROPÓSITO

Esta licenciatura busca consolidar la actividad turística de nuestro país como una de las ramas más importantes para la economía. **Te permitirá diseñar estrategias innovadoras para generar cambios positivos en las comunidades o sociedades turísticas.**

El programa de **Licenciatura en Turismo y Gastronomía** es una carrera única, consolidada con fuertes bases de negocios y sustentabilidad. Surge de la necesidad de contribuir a una de las principales ramas del desarrollo económico de México, con conciencia ética y respeto hacia el patrimonio cultural, destacando las mejores virtudes de nuestro país y el mundo.

Te ofrecemos un programa vanguardista, multidisciplinario y adaptado a las tendencias globales, a las tecnologías de la información y a los nuevos modelos de negocio, lo que garantiza una experiencia académica de calidad, con docentes especializados para formar profesionistas competentes a nivel nacional e internacional.

## COMPETENCIAS

- **Generar proyectos turísticos sustentables a través de procesos de planeación estratégica y cooperación**, apegados a las políticas públicas y necesidades empresariales para contribuir al desarrollo económico, sociocultural y ambiental de los destinos locales, nacionales e internacionales.
- **Administrar recursos (humanos, técnicos y financieros), departamentos y actividades que conforman la empresa turística, acorde al perfil de la organización**, con ética profesional, actitud de liderazgo, disposición y empatía, mediante la mejora de procesos con la finalidad de brindar servicios de calidad y generar una mayor competitividad empresarial.
- **Participar en proyectos de investigación mediante la aplicación del método científico y la consolidación de redes de colaboración**, considerando las nuevas tendencias que demanda el mercado con la finalidad de contribuir en propuestas de innovación en el desarrollo de destinos en beneficio del sector turístico.
- Asumir el liderazgo comprometido con las necesidades sociales y profesionales para promover el cambio social pertinente.

***“Sé el cambio  
que quieres ver  
en el mundo”***

# UNIDADES DE APRENDIZAJE

- 1** Fundamentos de la administración\*  
Técnicas de análisis y redacción\*  
Introducción al desarrollo sustentable  
Introducción a la ciencia política  
Introducción a las relaciones internacionales  
Introducción al turismo  
Razonamiento numérico\*\*  
Ética, transparencia y cultura de legalidad\*  
Introducción a la mercadotecnia y a los negocios
- 2** Geografía\*  
Introducción al derecho  
Investigación en las ciencias sociales  
Cultura de paz y derechos humanos\*  
Liderazgo, emprendimiento e innovación\*  
Igualdad de género, diversidad sexual e inclusión\*  
Responsabilidad social y desarrollo sustentable\*  
Estudio de los modelos turísticos\*\*  
Turismo y gastronomía\*\*
- 3** Estadística básica para las ciencias sociales  
Geopolítica y globalización\*  
Derecho constitucional\*  
Historia universal contemporánea\*  
Fundamentos de calidad en el turismo\*  
Patrimonio turístico y gastronómico mundial\*\*  
Turismo sustentable\*  
Introducción a la gastronomía\*\*
- 4** Estadística básica aplicada para las ciencias sociales  
Introducción a la economía  
Contabilidad administrativa  
Derecho administrativo\*  
Patrimonio turístico y gastronómico nacional\*\*  
Administración del tiempo libre y estudio del ocio\*\*  
Fundamentos gastronómicos\*\*  
Organización y gestión de empresas turísticas\*\*
- 5** Investigación cuantitativa\*\*  
Microeconomía\*\*  
Contabilidad financiera  
Legislación turística\*  
Turismo de reuniones\*  
Mercadotecnia en los servicios turísticos\*\*  
Gestión de alimentos y bebidas\*\*  
Optativa I área curricular de formación profesional fundamental\*\*
- 6** Investigación cualitativa\*\*  
Macroeconomía\*\*  
Servicios y productos turísticos inclusivos\*\*  
Diseño y evaluación de proyectos turísticos\*\*  
Gestión del capital humano en empresas turísticas\*  
Servicios gastronómicos y enología\*\*  
Optativa de formación fundamental II y III\*\*
- 7** Promoción y publicidad de destinos turísticos\*  
Planeación y logística de eventos\*\*  
Lengua extranjera para el turismo\*\*  
Compras y gestión de inventarios\*\*  
Certificaciones de calidad turística\*  
Optativa de formación fundamental IV\*\*  
Optativa de formación integradora I y II\*\*
- 8** Servicio social  
Optativa de formación profesional integradora III y IV\*\*
- 9** Seminario para el desempeño profesional\*  
Optativa de formación profesional integradora V

\*Esta unidad de aprendizaje se imparte en modalidad no escolarizada.

\*\*Esta unidad de aprendizaje se imparte en modalidad mixta.



## UNIDADES DE APRENDIZAJE OPTATIVAS

### DE FORMACIÓN FUNDAMENTAL:

#### Optativa I

Introducción a la industria de alojamientos  
Identificación de alimentos

#### Optativa II

Gestión de alimentos y bebidas  
Fundamentos de panadería

#### Optativa III

Gestión de alojamientos  
Base culinaria en métodos de cocción

#### Optativa IV

Gestión de museos y espacios recreativos  
Cocina mexicana

### DE FORMACIÓN INTEGRADORA:

#### Optativa I

Sistema de información turística  
Cocina francesa

#### Optativa II

Sistema de transporte turístico  
Base culinaria en cortes y salsas

#### Optativa III

Innovación y tendencias turísticas  
Repostería

#### Optativa IV

Animación y recreación turística  
Vinos del mundo y maridaje

#### Optativa V

Prácticas profesionales  
Estancias de investigación

## PERFIL DE EGRESO

Formar profesionales en Turismo y Gastronomía capaces de generar proyectos turísticos sustentables; administrar los recursos, departamentos y servicios en empresas turísticas; cooperar en el desarrollo de políticas públicas para favorecer la competitividad empresarial; participar en investigación científica con el fin de consolidar vínculos de cooperación entre gobierno, sociedad y empresa, con enfoque en los sectores privado, público e institucional.

Como profesionales se caracterizan por su liderazgo, uso de la investigación científica como herramienta para la toma de decisiones, comportamiento honesto e íntegro, así como trabajar de forma colaborativa con persistencia, paciencia y proactividad, apegados a los principios de empatía, relaciones interpersonales y responsabilidad social con la finalidad de generar propuestas que desarrollen el crecimiento económico, sociocultural y ambiental de las comunidades receptoras de la actividad turística, cubriendo las necesidades de los turistas creando destinos competitivos.

## CAMPO LABORAL

### Empresas turísticas

- Hospedaje
- Alimentos y bebidas
- Agencias de viaje y transportes
- Recreación (museos, parques temáticos, centros recreativos)
- Agencia de organización de eventos, entre otros

### Instituciones

- Secretaría de Turismo (SECTUR)
- Oficina de Convenciones y Visitantes de Monterrey (OCV)
- Coordinaciones Municipales de Turismo.
- Clúster de Turismo de Monterrey.
- Cámara Nacional de Restaurantes y Alimentos Condimentados, (CANIRAC)
- Asociación Mexicana de Hoteles de Nuevo León.
- Asociación Mexicana de Agencias de Viaje.
- Clúster de Turismo de Salud de Monterrey.

### Academia e investigación

- Sistema Nacional de la Información Estadística del Sector Turismo en México
- Observatorios de turismo.
- Instituto de Competitividad Turística.
- Red de Investigadores y Centros de Investigadores en Turismo.







**UNA INSTITUCIÓN CON RECONOCIMIENTO NACIONAL E INTERNACIONAL**



## FORMACIÓN INTEGRAL

Además de tu formación académica, en nuestra Facultad podrás desarrollar habilidades que te permitirán destacar en el mundo laboral.

Contamos con una amplia variedad de actividades deportivas, culturales, de emprendimiento, idiomas, de educación continua, sólo por mencionar algunas. Además podrás realizar estudios en más de 100 Universidades alrededor del mundo a través de un intercambio académico.

Y tendrás la oportunidad de asistir a viajes académicos a las Naciones Unidas en Nueva York, Parlamento Europeo, el H. Congreso de la Unión; participar en Modelos de Naciones Unidas, Modelos de Simulación Legislativa, entre otros.

**¡ESTÁS A UN  
PASO DE INICIAR  
LA MEJOR ETAPA!**









## ACERCA DE LA UANL

La Universidad Autónoma de Nuevo León es una institución de educación superior con 90 años de historia, considerada como la tercera universidad pública más grande de México y que cuenta con la mayor oferta educativa del noreste del país. Su modelo educativo promueve la formación integral de los estudiantes y se sustenta en dos ejes estructuradores: educación centrada en el aprendizaje y educación basada en competencias; un eje operativo: la flexibilidad de los programas y procesos educativos; y tres ejes transversales: la innovación académica, la internacionalización y la responsabilidad social.

La Universidad Autónoma de Nuevo León se ha caracterizado por impulsar la transformación y sentar las bases de una trascendencia social que se evidencia en sus egresados, en sus avances científicos y tecnológicos a nivel local, nacional e internacional y en su apertura al cambio, a la innovación y la colaboración.

[www.uanl.mx](http://www.uanl.mx)



UANL





UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



FCPyRI

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y RELACIONES INTERNACIONALES

***Para más información:***

[www.facpoliticas.uanl.mx](http://www.facpoliticas.uanl.mx)

[admisiones.politicas@uanl.mx](mailto:admisiones.politicas@uanl.mx)

Tel. 8183294000 Ext. 2274

Whatsapp: 81 2358 1303