



Sabemos que **tienes madera** para estudiar la

Licenciatura en Administración y Gestión del Turismo

RVOE: 20254325 | Fecha: 08 de diciembre de 2025 | No Escolarizada

Inscríbete Aquí



SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

Descripción del programa

La Licenciatura en Administración y Gestión del Turismo desarrolla conocimientos y habilidades para diseñar, implementar y gestionar proyectos turísticos sustentables e integrales, así como servicios de turismo alternativo y gastronomía regional de calidad.

Los estudiantes adquieren herramientas para crear experiencias turísticas satisfactorias, impulsar proyectos de desarrollo sustentable y aprovechar responsablemente los recursos naturales y culturales.

Los egresados cuentan con oportunidades para formular, evaluar y gestionar proyectos de alto impacto social y económico, así como crear servicios, zonas y rutas turísticas que contribuyan al desarrollo de las comunidades y al aprovechamiento responsable de su entorno.

**SOLICITA UNA
BECA**

para tu Licenciatura en

**Administración y
Gestión del Turismo**

Total
créditos: 300



Total
materias: 36



Duración:
36 meses



*Aplican términos y condiciones. El porcentaje de la beca puede variar según el programa.

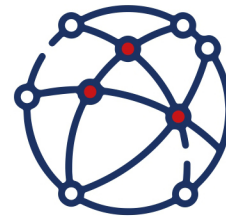


Estudiar en la UMAD Online es



SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

Obtener tu título de licenciatura en una universidad **Acreditada y Certificada**.



Ser parte de un sistema de educación global con presencia en más de 80 países:
AMSCU Y ALAIME



Acceder a un sistema educativo con más de **140 años de experiencia**, a través del Instituto Mexicano Madero.



Prepararte en una de las 6 universidades **más prestigiosas estatalmente**.



Aprender en una **plataforma virtual** con **docentes de alto nivel** y con un **soporte técnico 24/7**.



Aprovechar convenios con diferentes **empresas** nacionales e internacionales.

Ejes académicos



Turismo Alternativo y Sustentable.



Gestión y Desarrollo de Proyectos Turísticos.



Gastronomía y Cultura Regional.



Diseño de Experiencias y Productos Turísticos.



Emprendimiento e Innovación Turística.



Patrimonio, Investigación y Planeación Turística.



Plan de estudios*

RVOE 20254325

Administración contemporánea	Impacto de la gastronomía mexicana
Administración financiera	en el contexto internacional
Animación y recreación turística	Innovación y desarrollo emprendedor
Bases culinarias	Legislación y políticas turísticas sustentables
Cocina local y regional	Lectura crítica y escritura fundamentada
Compromiso social universitario	Logística y coordinación de eventos
Contabilidad y costos	Mercadotecnia
Cultura gastronómica	Paquetes turísticos sustentables
Desarrollo personal	Patrimonio natural y cultural de México
Diagnóstico y planeación participativa	Pensamiento creativo
de proyectos de turismo alternativo	Pensamiento crítico
Ecoturismo	Planeación de cartas y menús
Economía y la empresa	Protocolo ceremonial
Formulación y evaluación de proyectos de inversión	Proyecto de investigación I
Geografía turística y arqueológica	Proyecto de investigación II
Gestión de agencias de viaje	Psicosociología del turismo
Herramientas digitales	Turismo alternativo ecológicamente viable
Identificación productos gastronómicos regionales	Turismo cultural
Inglés técnico	Turismo de aventura

*Listado de asignaturas a cursar. El orden varía de acuerdo con el calendario académico y tu fecha de inicio de clases

Perfil del egresado y oportunidades laborales

El egresado será capaz de diseñar y gestionar proyectos, servicios y experiencias turísticas sustentables, aprovechando recursos culturales, gastronómicos y naturales. Contará con habilidades de administración, innovación, liderazgo y uso de tecnologías para contribuir al desarrollo turístico y económico. Podrá desempeñarse en empresas turísticas, sector público o como asesor y consultor independiente.

Oportunidades Laborales:

- Gestión y operación de empresas y servicios turísticos y gastronómicos.
- Diseño y promoción de proyectos y experiencias turísticas sustentables.
- Trabajo en instituciones públicas, organismos turísticos o como asesor y consultor independiente.

