



AMERICANA
CORPORACIÓN UNIVERSITARIA
VIGILADA MINEDUCACIÓN

Profesional en
**Administración
Turística y
Hotelera**

Modalidad Virtual 

Por ciclos propedéuticos
Res. 020185 del 22 de Octubre del 2020 (7 años)



55 %*
DCTO



Perfil Profesional de la Administración Turística y Hotelera

El egresado del programa de **Administración Turística y Hotelera** de La Americana será un profesional con capacidad de liderar, de manera divergente, organizaciones y procesos con proyección tanto local, como regional, nacional e internacional. Con conocimientos administrativos, organizacionales, específicamente en turismo, con un factor innovador, con una fundamentación en la investigación y ética, interesado en el cuidado de su entorno y del medio ambiente.





¿En qué me puedo desempeñar como Administrador Turístico y Hotelero?

Consultor de turismo.

Director de gestión cultural y comercial.

Gestor de actividades turísticas.

Ser Gerente de organizaciones turísticas.

Director de operaciones portuarias
y marinas turísticas.



¡Prepárate para ser parte de la **Generación Invencible!**





CICLOS PROPEDÉUTICOS

Los ciclos propedéuticos son como escalones en tu educación. A medida que avanzas obtienes títulos de: técnico, tecnólogo y profesional. ¡Es como una recompensa a medida que sigues adelante!



TÉCNICO PROFESIONAL

Prepárate para el éxito con nuestro ciclo propedéutico de Técnico Profesional. Aprende habilidades prácticas y enfoque específico para el mundo laboral.

4 semestres (I-IV)



TECNÓLOGO PROFESIONAL

Escala un nivel más alto. Aquí, ampliarás tus conocimientos y habilidades, preparándote para un desempeño más especializado en el mundo laboral.

2 semestres (V-VI)



UNIVERSITARIO

¡Felicidades, ahora eres un profesional! Consolidarás tu experiencia y conocimientos, convirtiéndote en un experto en tu campo y listo para enfrentar los desafíos laborales con confianza.

3 semestres (VII-IX)



Plan de estudios

9 semestres · 162 créditos académicos

Técnico Profesional en
Procesos Turísticos y Hoteleros

Ciclo Técnico: I - IV semestre

Primer semestre

- Competencias Matemáticas.
- Informática Básica.
- Fundamentos de Administración.
- Introducción al Turismo, Viajes y Hoteles
- Microeconomía.
- Contabilidad General.
- Constitución y Democracia.
- Competencias Comunicativas.

Cuarto semestre

- Operadores Turísticos
- Geografía Turística Nacional (PRO)
- Patrimonio Turístico Nacional
-  Prácticas Empresariales I
-  Marketing Turístico
- Gestión de Costos en Turismo (PRO)
- Matemáticas Financieras (PRO)
- Inglés I

Séptimo semestre

- Gerencia Estratégica en Turismo
-  Sistemas de Información en Turismo
- Innovación y Diseño de Experiencias en Turismo
-  Liderazgo del Talento Humano en Turismo
- Presupuesto
- Segunda Lengua Extranjera II
- Electiva de Profundización III
- Inglés IV

Tecnología en
Gestión de Turismo y Hoteles

Ciclo Tecnológico: V - VI semestre

Segundo semestre

- Estadística Descriptiva.
- Procesos Administrativos.
-  Introducción a la Sustentabilidad en el Turismo.
- Aplicación de Técnicas de Cocina.
- Operación del Servicio de Alimentos y Bebidas.
- Contabilidad de Costos.
- Macroeconomía.
- Legislación Comercial.

Quinto semestre

- Estadística Inferencial
-  Gestión del Talento Humano en Turismo
- Gestión y Práctica de Técnicas de Cocina
-  Gestión y Práctica de Alimentos y Bebidas
- Gestión y Práctica de Servicio de Alojamiento
- Inglés II
- Marco Legal del Turismo (PRO)

Octavo semestre

- Responsabilidad Social en Turismo y Hoteles
- Geografía Turística Mundial
- Organización de Eventos
- Investigación Aplicada al Turismo, Hoteles y Gastronomía
- Segunda Lengua Extranjera III
- Inglés V
- Electiva de Profundización IV
- Proyecto Empresarial
- Electiva de Humanidades II

Profesional en
Administración de Empresas

Ciclo Profesional: VII - IX semestre

Tercer semestre

- Fundamentos de Gestión Humana
- Operación del Servicio de Alojamiento
- Protocolo y Comunicación Organizacional
- Legislación Laboral
- Electiva de Profundización I
- Electiva de Humanidades I
- Cultura Emprendedora
- Metodología de la Investigación

Sexto semestre

- Dirección de Turismo, Viajes y Hoteles (PRO)
- Guianza Turística
-  E-Commerce en Turismo (PRO)
-  Segunda Lengua extranjera II
- Electiva de Profundización II
- Inglés III
- Creación de Empresas
- Diseños de Investigación Cuantitativa y Cualitativa

Noveno semestre

- Tendencias y Desarrollo Sustentable en el Turismo
-  Patrimonio Turístico Mundial
- Simuladores de Negocios en Turismo y Hoteles
- Prácticas Profesionales
- Proyecto de Innovación para los Negocios Turísticos
- Proyecto Final
- Segunda lengua Extranjera IV
- Inglés VI

Inversión

Programa

Técnica Profesional en Procesos Turísticos y Hoteleros

Modalidad Virtual

Valor neto

~~\$ 3.165.300 COP~~

Valor con
Bono Invincible.

\$ 1.424.385 COP

Tecnología en Gestión de Turismo y Hoteles

Modalidad Virtual

~~\$ 3.692.850 COP~~

\$ 1.661.783 COP

Profesional en Administración Turística y Hotelera

Modalidad Virtual

~~\$ 4.118.715 COP~~

\$ 1.853.422 COP

Pregunta por tu

**BONO
INVINCIBLE**



El bono invincible te permitirá acceder a la Educación Superior de calidad desde el primer hasta el último semestre ¡Aprovecha ya!

Requisitos para tu inscripción

- **Pago** Derechos de Inscripción (cuando corresponda).
- **Fotocopia** del Documento de Identidad por ambas caras.
- **Fotocopia** del Diploma de Bachiller y/o acta de grado.
- **Fotocopia** del Resultado de las pruebas ICFES.

*Los documentos deben ser legibles, completos y en tamaño carta.





Medios de pago

Amplia Financiación:



Puntos de pago:



Pagos en línea:

Ubica el botón “**PAGO EN LÍNEA**” en nuestra página web www.americana.edu.co

Tarjetas de Crédito o Débito:

Se reciben todas las franquicias con excepción de Diners.

Subsidios:

Válidos solo en
Barranquilla





AMERICANA
CORPORACIÓN UNIVERSITARIA
VIGILADA - MINEDUCACIÓN

 **PBX: 605 385 1027 Ext. 630**

 **WhatsApp: (+57) 311 678 6596**

 **mercadeo@americana.edu.co**

 **Calle 72 #41C-64 Barranquilla, Atlántico.**

 **www.americana.edu.co**



 **Americana Virtual**

 **@americanavirtualcol**