



LICENCIATURA EN DESARROLLO E INNOVACIÓN TURÍSTICA

Diplomado de Competencias Intermedias



¿SABES QUÉ ES UN DIPLOMADO?

Un **diplomado** te permite validar habilidades específicas en tu perfil profesional. Para obtenerlo, debes **cursar un programa académico** con un contenido especializado en el tema. Es una herramienta de gran utilidad con la que puedes **ampliar tus oportunidades laborales**.



GRADÚATE CON LICENCIATURA + DIPLOMADO

Nuestros planes de estudio están diseñados para que **antes de que concluyas tu formación profesional** obtengas uno o más* **Diplomados de Competencias Intermedias**, en los que adquieres habilidades en algún área específica de tu carrera, **incrementando tus posibilidades de conseguir trabajo antes de egresar** y generando experiencia significativa para tu perfil profesional.

Estos diplomados están incluidos en tu plan de estudios, por lo que **no tienen ningún costo extra para ti**.

¿CÓMO OBTENER UN DIPLOMADO DE COMPETENCIAS INTERMEDIAS?

Los **Diplomados de Competencias Intermedias** se componen **del contenido del plan curricular** y en algunos casos se complementan con un taller sabatino de máximo 20 hrs.



DIPLOMADO EN CATERING Y EVENTOS ESPECIALES

En la Licenciatura en Desarrollo e Innovación Turística te gradúas con este diplomado, con el que comprobarás que puedes:

- Gestionar diferentes tipos de eventos en la industria del turismo.
- Aplicar estrategias para la gestión de empresas de alimentos y bebidas, con un enfoque en la calidad de los productos.
- * Para acreditar este diplomado **es indispensable cursar el taller de Operación de Eventos**, mismo que complementará tu formación.



Taller en Operación de Eventos

Objetivo general:

Al término del módulo el participante sabrá planificar correctamente un evento, lo ejecutará de manera exitosa y logrará un seguimiento oportuno a futuros clientes.

Duración total: 20 horas

Temas:

1. Planificación de eventos según la necesidad específica del cliente
2. Imagen del evento - Requerimientos del cliente
3. Imprevistos y la capacidad de reacción
4. Seguimiento post venta



LICENCIATURA EN DESARROLLO E INNOVACIÓN TURÍSTICA

R.V.O.E: 20210006

1 ^{er} CARRERA	Comunicación oral y escrita	Fundamentos del turismo	Fundamentos de administración	Matemáticas básicas	Herramientas digitales aplicadas al turismo	Sociología del turismo
2 ^{do} CARRERA	Sostenibilidad y ciudadanía	Técnicas culinarias	Metodología de la investigación	Fundamentos de derecho	Contabilidad aplicada al turismo	Economía del turismo
3 ^{er} CARRERA	Ética profesional	Matemáticas financieras	Cocina mexicana	Legislación turística	Sistemas de transportación turística	Turismo alternativo
4 ^{to} CARRERA	Habilidades gerenciales	Gestión de empresas de alimentos y bebidas	Cocina internacional	Hospedaje	Geografía y patrimonio turístico nacional	Administración del tiempo libre
5 ^{to} CARRERA	Desarrollo de emprendedores	Operación de restaurantes y bares	Agencia de viajes	Mercadotecnia de productos y servicios turísticos	Geografía y patrimonio turístico internacional	Turismo sostenible
6 ^{to} CARRERA	Desarrollo de marca personal	Turismo de negocios y eventos sociales	Cocina molecular y cocina de fusión	Vitivinicultura y enología	Mixología	
7 ^{mo} CARRERA	Vanguardia Guerrero	Circuitos turísticos nacionales e internacionales	Software turístico	Turismo de salud	Planeación turística	
8 ^{vo} CARRERA	Vanguardia Cuauhtémoc	Calidad turística	Proyecto de inversión turística	Auditoría turística		
9 ^{no} CARRERA	Vanguardia Líder	Formación para el egreso				

Diplomado en Catering y Eventos Especiales

Para obtener estas competencias el alumno deberá cursar y aprobar con calificación igual o mayor a ocho (8) las asignaturas marcadas por diplomado.

* El formato, acomodo y secuencia de las materias se presenta en forma ilustrativa.

* La carga académica del estudiante en cada ciclo escolar, la realizará con apoyo de su coordinador de programa, la cual puede ser variable y en función de la seriación de materias, el rendimiento académico y la disponibilidad de horarios y materias en la institución.

¡INSCRÍBETE YA Y SÚMALE ESTA HERRAMIENTA A TU PERFIL PROFESIONAL!

PUNTOS IMPORTANTES

- Los talleres integradores se abrirán con un mínimo de estudiantes y son obligatorios para obtener el diplomado.
- Se requerirá una calificación mínima de 8 en cada materia para obtener los diplomas respectivos.
- Los Diplomados aplican a las generaciones que inician a partir de Agosto-Septiembre 2021.
- No serán consideradas las materias que hayan sido acreditadas en otra institución.
- Puedes tomar todos los Diplomados que ofrece tu Licenciatura.
- Aplican restricciones.

CONTACTO

Dirección:
Sede Constituyentes
Blvd. Bernardo Quintana A.
N° 229, Fraccionamiento Los Arcos,
Santiago de Querétaro, Qro.

(442) 161 62 63
(442) 334 2901
f /UCQRO
informes@ucq.edu.mx
www.ucq.edu.mx

