

UNIVERSIDAD INTERAMERICANA DEL ECUADOR (UNIDEC)
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

AREAS DE FORMACIÓN	PRIMER SEMESTRE			SEGUNDO SEMESTRE			TERCER SEMESTRE			CUARTO SEMESTRE			QUINTO SEMESTRE			SEXTO SEMESTRE			SÉPTIMO SEMESTRE			OCTAVO SEMESTRE			NOVENO SEMESTRE						
	Asignatura	H	C	Asignatura	H	C	Asignatura	H	C	Asignatura	H	C	Asignatura	H	C	Asignatura	H	C		H	C		H	C		H	C				
FORMACIÓN HUMANA	Expresión Oral y escrita	32	2,0																										2	2	
FORMACIÓN BASICA				Estadística Aplicada	48	3,0	Fotografía	48	3,0										Antropología	48	3,0	Arqueología	48	3,0					12		
	Informática Básica	32	2,0																											2	
				Realidad Nacional	32	2,0														Relaciones Públicas	32	2,0	Servicio al Cliente	32	2,0					6	
	Protocolo y Etiqueta	48	3,0																	Eventos y Convenciones	48	3,0				Gerencia de Talentos Humanos	48	3,0	9		
			Contabilidad General	32	2,0	Contabilidad de Costos.	48	3,0																				5	34		
FORMACIÓN PROFESIONAL	Teoría del Turismo	48	3,0	Turismo Sostenible	48	3,0	Inventario Turístico	48	3,0																				9		
				Legislación Turística	32	2,0				Planificación Turística I	64	4,0	Planificación Turística II	48	3,0															9	
	Gira I	32	2,0	Gira II	32	2,0	Gira III	32	2,0	Gira IV	32	2,0	Gira V	32	2,0	Gira VI	32	2,0	Gira VII	32	2,0	Gira VIII	32	2,0	Gira IX	32	2,0	18			
							Ecología	48	3,0	Áreas Protegidas y manejo	48	3,0	Evaluación de Impactos Ambientales	48	3,0	Diseño de senderos	48	3,0								Sistemas de Calidad y Certificación	64	4,0	16		
										Proyectos I	64	4,0	Proyectos II	64	4,0	Gerencia de Proyectos	48	3,0					Planes de Negocios	48	3,0				14		
	Técnicas de guiar I	64	4,0	Técnicas de Guiar II (cartografía)	64	4,0	P. Auxilios y Técnicas de rescate	32	2,0										Fundamentos de Mercadeo	32	2,0	Mercadeo Aplicado	48	3,0	Gerencia de ventas	48	3,0	18			
										Agencia de viajes y operad.	48	3,0	Tráfico Aéreo I	48	3,0	Tráfico Aéreo II	48	3,0												9	
	Geografía Turística del Ecuador	64	4,0	Geografía de Montaña	64	4,0	Historia del Ecuador	64	4,0	Arte y cultura I	48	3,0	Arte y cultura II	48	3,0	Etnografía del Ecuador	48	3,0	Folklore I	48	3,0	Museos	48	3,0						27	
													Administración Hotelera	48	3,0	Recepción y reservaciones	48	3,0	Habitaciones y pisos	48	3,0	Equipos y mant. Hotelero	48	3,0						11	
													Técnicas de Bar y Coctelería I	48	3,0	Técnicas de Bar y Coctelería II	64	4,0								Panadería, pastelería y repostería	64	4,0	11		
									Técnicas de restaurante	64	4,0	Introducción a la Cocina	32	2,0	Gastronomía I	64	4,0	Gastronomía II	64	4,0	Servicio de caterin	48	3,0	Gerencia de Alimentos y Bebidas	48	3,0	20	162			
INVESTIGACIÓN	Met. de invest. y Téc. de Aprend.	32	2,0			Invest. de Campo	32	2,0																				6	6		
																									Sustentación del Trabajo de grado	400	20	20	20		
PRÁCTICAS	Práctica Protocolo			100	2,5	Práctica Guianza			400	10	Práctica Turismo			400	10	Práctica Hotelera			300	7,5				1200	30	30	30				
TOTAL		352	22		352	22		352	22		368	23		416	26		400	25		352	22		384	24		304	19	254	254		

IDIOMA EXTRANJERO:
MALLA SUJETA A CAMBIOS DE ACUERDO NEDESIDADES DEL DESARROLLO HISTÓRICO CULTURAL

ENRIQUE ÁVILA GRANDA Dr. Mg. Sc.
VICERRECTORADO ACADÉMICO

UNIVERSIDAD INTERAMERICANA DEL ECUADOR (UNIDEC)															
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS															
PROGRAMA TECNÓLOGOS															
AREAS DE FORMACIÓN	SÉPTIMO SEMESTRE			OCTAVO SEMESTRE			NOVENO SEMESTRE			DÉCIMO SEMESTRE					
	Asignatura	H	C	Asignatura	H	C	Asignatura	H	C	Asignatura	H	C			
FORMACIÓN HUMANA														0	0
FORMACIÓN BASICA				FOTOGRAFÍA	48	3,0									3
				ANTROPOLOGÍA	48	3,0	ARQUEOLO-GÍA	48	3,0						6
							EVENTOS Y CONVEN-CIONES	48	3,0	GERENCIA DEL TALENTO HUMANO	48	3,0			6
							SERVICIO AL CLIENTE	48	3,0						3
															0
FORMACIÓN PROFESIONAL	FRANCÉS I	48	3,0	FRANCÉS II	48	3,0	FRANCÉS III	48	3,0	FRANCES IV	48	3,0			12
	TURISMO SOSTENIBLE	48	3,0	DISEÑO DE SENDEROS	48	3,0				SISTEMAS DE CALIDAD Y CERTIFICACIÓN	48	3,0			9
	INVENTARIO TURÍSTICO	48	3,0							GERENCIA DE VENTAS	48	3,0			6
	GIRA I	32	2,0	GIRA II	32	2,0	GIRA III	32	2,0	GIRA IV	32	2,0			8
	PLANIFICACIÓN TURÍSTICA II	48	3,0	AGENCIA DE VIAJES Y OPERADOR	48	3,0									6
	GERENCIA PROYECTOS	48	3,0				PLANES DE NEGOCIOS	48	3,0						6
	PRIMEROS AUXILIOS Y T. RESCATE	48	3,0							MUSEOS	48	3,0			6
	ÁREAS PROTEGIDAS Y MANEJO	48	3,0				TEC. BAR Y COCTELERÍA	48	3,0	SERVICIO DE KÁTERING	48	3,0			9
	EVALUACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES	48	3,0	ARTE Y CULTURA	48	3,0	GASTRONO-MÍA III	48	3,0	PANADERÍA, PASTELERÍA REPOSTERÍA	48	3,0			12
				ETNOGRAFÍA DEL ECUADOR	48	3,0									3
				HABITACIONES Y PISOS	48	3,0				EQUIPO Y MANT. HOTELERO	48	3,0			6
														0	83
INVESTIGACIÓN							PROYECTOS DE GRADO	48	3,0					3	3
														0	0
PRÁCTICAS	Práctica Protocolo				100	2,5	Práctica Guianza				400	10	13	13	
TOTAL		416	26		416	26		416	26		416	26		117	117

UNIVERSIDAD INTERAMERICANA DEL ECUADOR (UNIDEC)																
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS																
PROGRAMA LICENCIADOS EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA																
AREAS DE FORMACIÓN	OCTAVO SEMESTRE			NOVENO SEMESTRE			DÉCIMO SEMESTRE									
	Asignatura	H	C	Asignatura	H	C	Asignatura	H	C	Asignatura	H	C				
FORMACIÓN HUMANA														0	0	
FORMACIÓN BÁSICA				ANTROPOLOGÍA	48	3,0	ARQUEOLOGÍA	48	3,0					6		
				FOTOGRAFÍA	48	3,0	RELACIONES PÚBLICAS	48	3,0					6		
	INVEST. DE CAMPO	48	3,0				SERVICIO AL CLIENTE	48	3,0					6		
	HISTORIA DEL ECUADOR	48	3,0				GERENCIA DEL TALENTO HUMANO	48	3,0					6	24	
	EVALUACIÓN DE IMPACTOS	48	3,0				SISTEMAS DE CALIDAD Y CERTIFICACIÓN	48	3,0					6		
	ECOLOGÍA	48	3,0				GERENCIA DE VENTAS	48	3,0					6		
	GERENCIA DE PROYECTOS	48	3,0				GIRA IV	32	2,0					5		
	DISEÑO DE SENDEROS	48	3,0											3		
	TURISMO SOSTENIBLE	48	3,0				PLANES DE NEGOCIOS	48	3,0					6		
				MUSEOS	48	3,0									3	
	HABITACIONES Y PISOS	48	3,0	EQUIPOS Y MANT. HOTELERO	48	3,0	SERVICIO DE KÁTERING	48	3,0					9		
	RECEPCIÓN Y RESERVACIONES	48	3,0	TÉCNICAS DE BAR Y COCTELERÍA I Y II	48	3,0	PANADERÍA, PASTELERÍA REPOSTERÍA	48	3,0					9		
				GASTRONOMÍA I	48	3,0	GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	48	3,0					6		
				GATRONOMÍA II	48	3,0								3	56	
INVESTIGACIÓN				PROYECTOS DE GRADO	48	3,0								3	3	
														0	0	
PRÁCTICAS	PRÁCTICAS PROFESIONALES										800	20	20	20		
TOTAL		432	27		384	24		512	32		0	0		103	103	