



¡Tu futuro es hoy!

Ecoturismo
Gestión del Turismo Ecológico

Gastronomía
Administración de Alimentos y Bebidas

Hotelería
Administración Hotelera



UTUR
UNIVERSIDAD DEL TURISMO
★★★★★

¡Tu futuro es HOY!

El acelerado desarrollo turístico de Costa Rica, dio base a la iniciativa de fundar una institución especializada en la formación de talento humano, altamente calificado, para atender las demandas de la industria de la hospitalidad y el turismo ecológico.

La oferta académica de UTUR la componen tres carreras universitarias:

- Administración Hotelera.
- Administración de Alimentos y Bebidas.
- Gestión del Turismo Ecológico.

Misión

Formar profesionales líderes, especializados en la industria de la hospitalidad, con una preparación académica que supere las expectativas del medio nacional e internacional, comprometidos con el mejoramiento continuo, el desarrollo sostenible y el logro de sinergias para alcanzar altos niveles de servicio y productividad.

Visión

Ser la universidad líder en Centroamérica en la formación de profesionales para la industria de la hospitalidad que aporte, a las empresas turísticas y organizaciones ambientales, beneficios sustanciales en la gestión empresarial, con el fin de alcanzar altos niveles de competitividad y sostenibilidad.



Cumple tus Sueños

Proceso de Admisión

Requisitos de Matrícula para Nacionales

- Original y una fotocopia del diploma de Bachiller en Educación Media.
- Copia de la cédula o pasaporte.
- Dos fotos tamaño pasaporte.

Requisitos de Matrícula para Extranjeros

- Original y una fotocopia del diploma de Bachiller en Educación Media:
Autenticado por el Ministerio de Educación del país donde se emitió el título.
Autenticado por el cónsul de Costa Rica en el país donde se emitió el título.
Autenticado en el Ministerio de Relaciones Exteriores de Costa Rica.
- Equiparado por el Ministerio de Educación Pública de Costa Rica.
- Copia de la cédula o pasaporte.
- Dos fotos tamaño pasaporte.

Requisitos de Convalidación

Se convalida únicamente de colegios universitarios o de otras universidades, aportando los siguientes requisitos:

- Certificación de los cursos aprobados.
- Programas de los cursos aprobados, sellados y firmados.
- Cancelar el valor de los servicios de convalidación.




UTUR
UNIVERSIDAD DEL TURISMO



¡Financia tus Metas!

Requisitos para Financiamiento

En la Universidad del Turismo le financiamos el 70% del valor de las materias y del valor de la matrícula. Los montos restantes deben ser cancelados en el momento de la matrícula.

Estudiantes asalariados:

- Fotocopia legible de la cédula de identidad.
- Orden patronal.
- Constancia Salarial.
- Recibo de agua, luz o teléfono donde indique su dirección.

Estudiantes trabajadores independientes:

- Certificación de ingresos emitida por un contador público autorizado, indicando fecha de emisión, actividad, ingresos brutos y netos (últimos 12 meses) de acuerdo con formatos diseñados por el Colegio de Contadores Públicos.
- Respaldo de los documentos probatorios.
- Fotocopia legible de cédula de identidad.
- Fotocopia de recibo luz, teléfono o agua, que contenga su dirección exacta.

Estudiantes no asalariados:

- Deben aportar un deudor asalariado y presentar la misma documentación del punto anterior, según sea el caso, de dicho deudor.



**UTUR**
UNIVERSIDAD DEL TURISMO



¡Tu futuro es hoy!

Ecoturismo Gestión del Turismo Ecológico

Objetivo

Formar profesionales que superen las expectativas de la industria del turismo, en instituciones públicas y privadas, nacionales e internacionales dedicadas a la conservación del ambiente y a operar destinos turísticos bajo criterios de sostenibilidad, con experiencia multidisciplinaria de la ecología, la protección y la gestión de la naturaleza, con capacidad gerencial y amplio conocimiento del potencial turístico de Costa Rica y el mundo. Nuestros profesionales aportan experiencias que permitan gestionar actividades de turismo en armonía con la naturaleza, la bioética, la legislación ambiental nacional e internacional, el cambio climático, el calentamiento global y el carbono neutral.




UNIVERSIDAD DEL TURISMO



Ecoturismo

Gestión del Turismo Ecológico

Perfil Profesional

El profesional en Gestión del Turismo Ecológico de UTUR será una persona atenta a la realidad que lo rodea. Estará capacitado para aplicar técnicas y métodos innovadores y tendrá responsabilidad profesional y social.

La carrera universitaria en Gestión del Turismo Ecológico responde a las exigencias modernas de la industria turística, la ecología y el desarrollo sostenible, que se basa en el equilibrio entre la naturaleza, la economía y el factor humano.

Los programas de estudio combinan metodologías de aprendizaje con prácticas vivenciales, unido a un cuerpo de docentes idóneo de amplia experiencia en temas ambientales, ecológicos, bioéticos, de planificación y manejo de recursos.

Nuestros estudiantes realizan pasantías y prácticas profesionales en Reservas Ecológicas, Parques Nacionales, Red de Reservas Privadas, ONGs, entidades del Estado, instituciones Universitarias y Parauniversitarias nacionales e internacionales, con los cuales UTUR mantiene convenios de cooperación e intercambio de profesores y estudiantes.

¡Matricúlate ya!



Plan de Estudios

I CUATRIMESTRE

- TE-101 Producto Turístico Nacional
- TE-102 Ecología Tropical
- TE-103 Estadística Aplicada
- TE-104 Historia Natural de Costa Rica

II CUATRIMESTRE

- TE-201 Ecoturismo
- TE-202 Botánica Aplicada
- TE-203 Técnicas de Comunicación Efectiva
- TE-204 Legislación Turística y Ambiental

III CUATRIMESTRE

- TE-301 Fundamentos de Interpretación Ambiental
- TE-302 Zoología Aplicada
- TE-303 Tecnología para la Información y la Comunicación
- TE-304 Inglés I

IV CUATRIMESTRE

- TE-401 Diseño y Presupuesto de Programas Ecoturísticos
- TE-402 Dendrología Aplicada
- TE-403 Economía Aplicada
- TE-404 Inglés II

V CUATRIMESTRE

- TE-501 Administración de Áreas Silvestres Protegidas
- TE-502 Cartografía
- TE-503 Contabilidad Aplicada
- TE-504 Inglés Técnico I

VI CUATRIMESTRE

- TE-601 Técnicas para la Observación e Identificación de Fauna Silvestre
- TE-602 Manejo de Recursos Naturales
- TE-603 Planificación Ambiental
- TE-604 Inglés Técnico II

VII CUATRIMESTRE

- TE-701 Técnicas para la Conducción de Grupos
- TE-702 Biología de la Conservación
- TE-703 Planificación de Áreas Silvestres Protegidas
- TE-704 Administración de Recursos Humanos

VIII CUATRIMESTRE

- TE-801 Turismo y Desarrollo Rural
- TE-802 Mercadeo Turístico
- TE-803 Gerencia y Toma de Decisiones
- TE-804 Ética y Turismo Sostenible

IX CUATRIMESTRE

- TE-901 Práctica Profesional

¡Tu futuro es hoy!

Gastronomía Administración de Alimentos y Bebidas

Objetivo

Formar un profesional con una visión completa del sector de alimentos y bebidas, capaz de mejorar e innovar las fases de su ambiente laboral tanto en la gestión administrativa y de recursos humanos, como en el ámbito financiero y tecnológico. Un profesional que promueva cambios operacionales, desde las metodologías y técnicas empleadas, para lograr una mejora significativa en los niveles de calidad y servicio.

Especializada y diseñada de acuerdo con estándares internacionales, con un cuerpo docente formado por profesionales de alta calidad técnica, provenientes del medio gastronómico, lo que facilita el uso de una modalidad académica, en la cual el aprendizaje está basado en la práctica vivencial y real.




UTUR
UNIVERSIDAD DEL TURISMO



Gastronomía

Administración de Alimentos y Bebidas

Perfil Profesional

De trato cortés y espíritu de cooperación. Con disposición a mejorar su formación profesional, conforme la industria va creando nuevas formas de excelencia en el servicio, en el manejo y operación de la actividad gastronómica como tal, y uno de los más importantes componentes de la industria hotelera.

El profesional en Administración de Alimentos y Bebidas incorporará entre otras, las siguientes destrezas y conocimientos:

- Identificar problemas que se presenten en la actividad gastronómica.
- Desarrollar la capacidad para evaluar y proponer acciones que tengan que ver con el estado actual de la industria gastronómica.
- Evaluar y aplicar técnicas a las necesidades organizacionales, con el propósito de dar soluciones prácticas, realistas y fijar objetivos.
- Ampliar sus habilidades y destrezas para el autoaprendizaje de nuevas tendencias en la administración de restaurantes.
- Utilizar herramientas administrativas según la naturaleza y características de las operaciones y enfoque de los servicios que brinda la actividad gastronómica.

¡Matricúlate ya!



Plan de Estudios

I CUATRIMESTRE

- AB-101 Turismo, Ecología y Desarrollo Sostenible
- AB-102 Contabilidad I
- AB-103 Producto Turístico Nacional
- AB-104 Inglés I

II CUATRIMESTRE

- AB-201 Manipulación de Alimentos y Bebidas
- AB-202 Contabilidad II
- AB-203 Diseño, Equipamiento y Ambientación
- AB-204 Inglés II

III CUATRIMESTRE

- AB-301 Economía General
- AB-302 Técnicas y Servicio de Bebidas Etilicas
- AB-303 Preparación de Alimentos y Bebidas I
- AB-304 Inglés III

IV CUATRIMESTRE

- AB-401 Preparación de Alimentos y Bebidas II
- AB-402 Contabilidad de Costos en Alimentos y Bebidas
- AB-403 Estadística Descriptiva
- AB-404 Inglés IV

V CUATRIMESTRE

- AB-501 Administración de Restaurantes I
- AB-502 Mercadeo Turístico
- AB-503 Preparación de Alimentos y Bebidas III
- AB-504 Francés I

VI CUATRIMESTRE

- AB-601 Administración de Restaurantes II
- AB-602 Legislación Turística y Ambiental
- AB-603 Mercadeo de Restaurantes
- AB-604 Francés II

VII CUATRIMESTRE

- AB-701 Administración de Recursos Humanos
- AB-702 Análisis Financiero
- AB-703 Catering, Banquetes y Bufets
- AB-704 Etiqueta y Protocolo

VIII CUATRIMESTRE

- AB-801 Ética Profesional
- AB-802 Control de Calidad en Restaurantes
- AB-803 Legislación Empresarial
- AB-804 Práctica Profesional Supervisada

¡Tu futuro es hoy!

Hotelería Administración Hotelera

Objetivo

Formar un profesional cuyos conocimientos teóricos y prácticos le permitan enfrentar y resolver las distintas situaciones que la operación hotelera requiere diariamente, para dar a sus huéspedes un servicio de calidad con atención a los estándares de desempeño y rentabilidad de la gestión hotelera.

Esta es una carrera profesional totalmente especializada, diseñada de acuerdo con estándares internacionales, que integra profesionales de alta calidad técnica, al utilizar una modalidad académica en la cual el aprendizaje está basado en la práctica vivencial y real.



Hotelería

Administración Hotelera

Perfil Profesional

De trato cortés y espíritu de servicio. Con disposición a mejorar su formación profesional, conforme la industria va creando nuevas formas de excelencia en el servicio, en el manejo, la operación de la actividad y el desarrollo tecnológico.

El profesional en Administración Hotelera incorporará, entre otras, las siguientes destrezas y conocimientos:

- Desarrollar la capacidad para el estudio y diseño de las funciones y tareas propias de las diferentes áreas de trabajo a su cargo.
- Desarrollar su capacidad de análisis de las áreas de mayor riesgo y atención de la industria hotelera, personal técnico, administración de servicios, control de presupuestos y cumplimiento de los objetivos estratégicos.
- Profundización en sus habilidades y destrezas para el autoaprendizaje de nuevas tendencias en la Administración Hotelera.
- Definir técnicas y aplicarlas a las necesidades organizacionales, con el propósito de generar soluciones prácticas, realistas y fijar objetivo.
- Evaluar problemas globales y locales que se presenten, para el desarrollo de la actividad hotelera.

¡Matricúlate ya!



Plan de Estudios

I CUATRIMESTRE

- AH-101 Turismo, Ecología y Desarrollo Sostenible
- AH-102 Contabilidad I
- AH-103 Producto Turístico Nacional
- AH-104 Inglés I

II CUATRIMESTRE

- AH-201 Elementos de Arquitectura Hotelera
- AH-202 Contabilidad II
- AH-203 Administración del Hospedaje I
- AH-204 Inglés II

III CUATRIMESTRE

- AH-301 Contabilidad Hotelera
- AH-302 Economía General
- AH-303 Administración del Hospedaje II
- AH-304 Inglés III

IV CUATRIMESTRE

- AH-401 Contabilidad de Costos en Alimentos y Bebidas
- AH-402 Estadística Descriptiva
- AH-403 Administración de Recursos Humanos
- AH-404 Inglés IV

V CUATRIMESTRE

- AH-501 Mercadeo Turístico I
- AH-502 Legislación Turística y Ambiental
- AH-503 Administración de Instalaciones y Equipos
- AH-504 Francés I

VI CUATRIMESTRE

- AH-601 Gastronomía
- AH-602 Finanzas en la Empresa Turística I
- AH-603 Mercadeo Turístico II
- AH-604 Francés II

VII CUATRIMESTRE

- AH-701 Finanzas en la Empresa Turística II
- AH-702 Legislación Empresarial
- AH-703 Catering, Banquetes y Bufets
- AH-704 Etiqueta y Protocolo

VIII CUATRIMESTRE

- AH-801 Ética Profesional
- AH-802 Control de Calidad de Empresas Turísticas
- AH-803 Gerencia y Toma de Decisiones en Empresas Hoteleras
- AH-804 Práctica Profesional Supervisada



Contáctenos

Segundo piso, Edificio Centro Colón, San José



(506) 2258-6290



(506) 8531-9573



/UTURinfo



www.utur.ac.cr



info@udur.ac.cr



www.utur.ac.cr



facebook