

OFICIO. UTT/DPL/085/10/2024

ASUNTO: Solicitud de información pública con folio **232988600001724**
Tulum, Quintana Roo a 23 de octubre del 2024

“2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo”

**A QUIEN CORRESPONDA
PRESENTE**

En base a la solicitud de información pública con folio **232988600001724** registrada con fecha de recepción del 10 de octubre del año en curso donde se solicita la siguiente información:

“Requiero el listado de carreras universitarias de las instituciones educativas a nivel superior del Estado de Quintana Roo, donde se señalen los siguientes aspectos: Nombre de las Institución Educativa, nombre de la carrera, objetivo, mapa curricular, perfil de ingreso, perfil de egreso, modalidad de estudio, ya sea ejecutivo, cuatrimestral, semestral o anual, número de periodos, duración, costo de inscripción, esquema de cobro ya sea, mensual, cuatrimestral, semestral o anual, colegiatura, tasa de empleabilidad, tasa de aceptación, número de egresados. Se adjunta un formato para el relleno, de igual manera se encuentra un ejemplo ilustrativo dentro del mismo.”

Por lo que tengo bien a informar que se adjunta el archivo llenado de manera correspondiente a su solicitud.

Sin más por el momento, reciba un afectuoso saludo.

ATENTAMENTE



**LCDA. FAVIOLA CANCHE AY
TITULAR DE LA UNIDAD DE TRANSPARENCIA
DE LA UTT**



UTT | **BIS**
Universidad Tecnológica de
Tulum | UNIVERSITIES
DIRECCION DE PLANEACION

C.c.p. Prof. Carlos Mario Uc Sosa, encargado del despacho de Rectoría de la UTT
C.c.p Archivo.



 UT Tulum

 uttulum.bis

 UT Tulum BIS

Calle Neptuno Oriente Mz. 41 Lt. 1 Col.
Centro Tulum Quintana Roo C.P 77760
Teléfono de rectoría: 984 110 7365,
What's App: 984 310 3064



2024
AÑO DEL
**Felipe Carrillo
PUERTO**
GOBIERNO DEL PROLETARIADO,
REVOLUCIONARIO Y DEFENSOR
DEL MAYA

Oferta académica

Institución educativa	Nombre de la carrera	Objetivo	Mapa curricular	Perfil de ingreso	Perfil de egreso	Modalidad (Cuatrimestral, Semestral, Anual)	Modalidad de estudio (Ejecutivo, En línea, Presencial)	Número de periodos	Duración	Costo de inscripción	Esquema de cobro (Mensual, Cuatrimestral, Semestral o Anual)	Colegiatura	Tasa de empleabilidad	Tasa de aceptación	Número de estudiantes	Número de egresados
Universidad Tecnológica de Tulum	Técnico Superior Universitario en Turismo Área Hotelería	Formar profesionistas con las competencias profesionales que les permitan contar con liderazgo, actitud de servicios, innovación y trabajo en equipo, capaces de aportar ideas y acciones en la solución de las problemáticas del sector turístico y de las comunidades nativas de la región, a través de la aplicación de conocimientos y generando la creación exitosa de sus propios negocios, para contribuir fuertemente al desarrollo turístico regional, estatal y nacional coadyuvando en su construcción como profesionales competentes y exitosos.	https://utulum.edu.mx/index.php	El candidato que aspire a ingresar a este Programa Académico debe poseer conocimientos básicos de matemáticas, computación; capacidad de abstracción y lógica, de creatividad y de razonamiento; inquietud por la investigación y el desarrollo tecnológico, capacidad de redacción literaria de reportes de análisis financiero; capacidad de tomar de decisiones, pero fundamentalmente debe tener claro su meta profesional.	El egresado en Técnico superior universitario en Turismo área hotelería tendrá las competencias profesionales para desarrollar actividades en su área profesional, así como adaptarse a nuevas situaciones, y transferir, si es necesario, sus conocimientos, habilidades y actitudes a áreas profesionales.	Cuatrimstre	Presencial	7 cuatrimestres	2 años	\$ 1,960.00	Cuatrimstre	\$1,470.00	80%	90%	46	7
Universidad Tecnológica de Tulum	Técnico Superior Universitario en Gastronomía	Generar sociedades de conocimiento en el área gastronómica para ser competitivos en el ámbito regional, estatal y nacional donde se impulse la innovación, investigación y el espíritu empresarial que demande nuestro entorno.	https://utulum.edu.mx/index.php	El aspirante a cursar el programa educativo de Técnico Superior Universitario en Gastronomía deberá contar con: • Bachillerato concluido. • Responsabilidad. • Vocación de servicio. • Disposición para trabajar en equipo. • Disposición para trabajar bajo presión. • Comunicación asertiva.	El Técnico Superior Universitario en Gastronomía podría desempeñarse como: • Subgerente de un establecimiento de alimentos y bebidas. • Coordinador eventos gastronómicos. • Operador de un área de alimentos y bebidas. • Subchef. • Supervisor de áreas operativas de establecimientos de alimentos y bebidas.	Cuatrimstre	Presencial	7 cuatrimestres	2 años	\$ 1,960.00	Cuatrimstre	\$1,840.00	80%	90%	30	3
Universidad Tecnológica de Tulum	Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico	Formar profesionales capaces de impulsar la actividad turística sustentable a través del diseño e implementación de planes de negocios, de productos o servicios turísticos, considerando sistemas de gestión de la calidad, la administración de organizaciones, las políticas públicas, el marco legal vigente, tecnologías de gestión y distribución del turismo para así, contribuir a la diversificación de la oferta turística y competitiva de la industria turística.	https://utulum.edu.mx/index.php	El profesional de turismo debe ser sociable, extrovertido, creativo con habilidad de liderazgo; comprometido, innovador, con capacidad de análisis, facilidad de trabajo en equipo, auto disciplina, con actitud de servicio y gusto por los idiomas.	El Licenciado en Gestión y Desarrollo Turístico, es un profesional capaz de promocionar y desarrollar destinos turísticos sustentables, elaborar planes y proyectos turísticos, proporcionar consultorías y asesorías a organismos públicos, privados o cualquier otra empresa con actividad turística o similar para la concientización turística del estado, realizar investigación de mercado para negocios turísticos en expansión, planificar y conservar el medio ambiente, así como el patrimonio cultural nacional e internacional.	Cuatrimstre	Presencial	11 cuatrimestres	4 años	\$ 1,470.00	Cuatrimstral	\$1,470.00	80%	90%	7	0
Universidad Tecnológica de Tulum	Licenciatura en Gastronomía	Formar profesionistas en el área gastronómica para generar conceptos gastronómicos innovadores con potencial culinario siendo competitivos en el ámbito regional, estatal y nacional donde se impulse la innovación, investigación y el espíritu empresarial que demande nuestro entorno.	https://utulum.edu.mx/index.php	El aspirante a cursar el programa educativo de Licenciatura en Gastronomía deber contar con: • TSU en Gastronomía concluido • Disposición para trabajar en equipo • Disposición para trabajar bajo presión • Responsabilidad • Comunicación asertiva	El egresado tendrá las competencias profesionales para desarrollar actividades en su área profesional, adaptarse a nuevas situaciones, así como transferir, si es necesario, sus conocimientos, habilidades y actitudes a áreas profesionales próximas.	Cuatrimstre	Presencial	11 cuatrimestres	4 años	\$ 1,470.00	Cuatrimstral	\$1,470.00	80%	90%	3	0
Universidad Tecnológica de Tulum	Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico (nuevo modelo)	Formar profesionales capaces de impulsar la actividad turística sustentable a través del diseño e implementación de planes de negocios, de productos o servicios turísticos, considerando sistemas de gestión de la calidad, la administración de organizaciones, las políticas públicas, el marco legal vigente, tecnologías de gestión y distribución del turismo para así, contribuir a la diversificación de la oferta turística y competitiva de la industria turística.	https://utulum.edu.mx/index.php	El aspirante a la Universidad y al programa educativo de Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico se caracteriza idealmente por poseer: •Habilidades para indagar, analizar y transmitir información procedente de diversas fuentes •Habilidades para escuchar, interpretar y expresar mensajes en distintos contextos •Capacidad para expresar de forma clara sus ideas tanto oral como escrita. •Capacidad para resolver problemas a partir de métodos establecidos. •Capacidad para aprender por iniciativa propia a lo largo de la vida. •Fomentar la inclusión, reconocimiento y respeto para la diversidad cultural, de creencias, valores, ideas, prácticas sociales y de género. •Interés por participar con una conciencia cívica y ética en la vida de su comunidad, región, entidad	El egresado de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico podrá desempeñarse en las siguientes unidades productivas y sociales tales como: •Administrador de empresas turísticas •Consultor de servicios turísticos •Planificador y gestor de proyectos turísticos, •Promotor de patrimonio natural y cultural. •Organizador de eventos sociales y corporativos •Emprendedor de servicios y productos turísticos •Realizador turístico. •Diseñador de productos y experiencias turísticas. •Cargos medios y altos en instancias públicas y privadas del sector turístico. •Profesor o investigador en turismo. •Adifrones turísticos. •Representantes de agencias de viajes, agentes de viajes y tour operadores.	Cuatrimstre	Presencial	11 cuatrimestres	3 años, 4 meses	\$ 1,470.00	Cuatrimstral	\$1,470.00	80%	90%	0%	0%
Universidad Tecnológica de Tulum	Licenciatura en Gastronomía nuevo modelo)	Formar profesionistas en el área gastronómica para generar conceptos gastronómicos innovadores con potencial culinario siendo competitivos en el ámbito regional, estatal y nacional donde se impulse la innovación, investigación y el espíritu empresarial que demande nuestro entorno.	https://utulum.edu.mx/index.php	El aspirante a la Universidad y al Programa Educativo de Licenciatura en Gastronomía se caracteriza idealmente por poseer: •Habilidad para indagar, analizar y transmitir información procedente de diversas fuentes. •Habilidad para escuchar, interpretar y expresar mensajes en distintos contextos. •Capacidad para expresar de forma clara sus ideas tanto oral como escrita. •Capacidad para resolver problemas a partir de métodos establecidos. •Capacidad para aprender por iniciativa propia a lo largo de la vida. •Capacidad de trabajar de manera colaborativa para el cumplimiento de metas.	El egresado de la Licenciatura en Gastronomía podrá desempeñarse atendiendo los siguientes puestos de trabajo: •Chef, souschef, chef de línea o cocinero •Consultor gastronómico. •Gerencia de alimentos y bebidas, de banquetes y de convenciones y similiares. •Investigador en el área gastronómica. •Bartender, mixólogo o similiares. •Instructor culinario •Sommelier. •Funciones administrativas en el área de alimentos y bebidas.	Cuatrimstre	Presencial	11 cuatrimestres	3 años, 4 meses	\$ 1,470.00	Cuatrimstral	\$1,470.00	80%	90%	0%	0%