

DEDEII DE EADEQ

ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA RVOE: 20091198

FECHA DE ACUERDO 13-11 - 2009 (OTORGADO POR LA SEP

CONOCIMIENTOS

 Servicios en las diferentes áreas de la empresa del sector turísticos: Alimentos y bebidas, producción de alimentos.

 Patrimonio: Historia, geografía, arqueología, antropología, arquitectura, usos y costumbres, gastronomía.

 Conocimientos económicos: Recursos humanos, finanzas, contabilidad, auditoría, economía.

 Prácticas del turismo: Teoría del turismo, ecoturismo, empresas y eventos turísticos.



HABILIDADES

- Manejo de equipo mayor y menor para poder desplazarse con profesionalismo y seguridad dentro de su área de trabajo, así como el equipo de cómputo y los diferentes programas relacionados con el área de servicios atendiendo las necesidades de su cliente.
 - laborales (inventarios, almacenes, proveedores, procedimientos tanto de limpieza, producción y servicio, métodos de producción, técnicas culinarias, manejo de equipo especializado, trabajo en equipo).

Utilizar correctamente los formatos de las áreas

que necesita desplazarse por cualquier medio de transporte que éste necesita, dando soluciones viables, certeras y confiables.

Diagnosticar el funcionamiento de sistemas y

procedimientos administrativos en las empresas

Guiar adecuadamente a toda aquella persona

turísticas, mediante el diseño de estrategias de mejoramiento para resolver problemas y tomar decisiones dentro de la empresa, coordinando y supervisando el desempeño laboral, fomentando el trabajo en equipo y la participación activa en las empresas.

ACTITUDES Y VALORES

Solidario y empático con los turistas y colaboradores.

Actitud de servicio y atención con las personas que interactúa.

- Emprendedor en el desarrollo de la actividad turística.
- Competitivo dentro de la organización.

Disciplinado en la realización de sus actividades.

Honesto en su labor cotidiana.

Dispuesto a trabajar en equipo.

indirecta.

Consiente, comprometido y solidario con su entorno

Responsable dentro de su campo laboral de manera directa e

Respeto hacia los todos los miembros de la organización y con

- los clientes.
- Actualizado de acuerdo a los requerimientos de su disciplina.
- Abierto ante los cambios de su persona y de su profesión.



