

ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS DE LA HOSPITALIDAD

RVOE-201721LANH | Duración: 4 años



PLAN DE ESTUDIO CUATRIMESTRAL

Primer cuatrimestre

- Introducción a la Administración
- Historia del Arte y la Cultura
- Matemáticas
- Introducción al Derecho
- Introducción a la Contabilidad

Segundo cuatrimestre

- Microeconomía y Macroeconomía
- Introducción a las Técnicas Gastronómicas
- Proceso Administrativo
- Teoría del Turismo
- Matemáticas Financieras

Tercer cuatrimestre

- Redacción de Textos Universitarios
- Liderazgo y Desarrollo Humano
- Derecho Civil
- Contabilidad

Cuarto cuatrimestre

- Manejo Higiénico y Compra de Alimentos
- Administración de Recursos Humanos
- Administración de Hospedaje
- Estadística
- Técnicas de Panificación y Repostería

Quinto cuatrimestre

- Administración Financiera
- Operaciones del Servicio de Hospedaje
- Administración de la Información
- Derecho Mercantil
- Costos de Alimentos y Bebidas

Sexto cuatrimestre

- Desarrollo Sustentable
- Human Creativity
- Presupuesto Hotelero
- Geografía y Patrimonio Turístico Internacional

Séptimo cuatrimestre

- Coctelería
- Derecho Laboral
- Contabilidad de Hoteles y Restaurantes
- Cocina Fría y de Cafetería
- Planeación Estratégica

Octavo cuatrimestre

- Geografía y Patrimonio Turístico Nacional
- Mercadotecnia de Hoteles y Restaurantes
- Servicio de Comedor y Bar
- Liderazgo y Dirección de Instituciones
- Administración de Eventos

Noveno cuatrimestre

- Thinking Innovation
- Business Intelligence
- Arte en la Gastronomía
- Legislación Turística y Restaurantera

Décimo cuatrimestre

- Cultura y Administración Intercultural
- Seminario de Ventas y Servicio
- Cocina Internacional I
- Mantenimiento de Hoteles y Restaurantes
- Auditoría de Hoteles y Restaurantes

Décimo primer cuatrimestre

- Operación de Grupos y Convenciones
- Enología
- Comportamiento del Consumidor
- Metodología de la Investigación
- Cocina Internacional II

Décimo segundo cuatrimestre

- Proyecto de Hoteles y Restaurantes
- Seminario de Nuevos Enfoques de Negocios
- Comunicación Organizacional
- Consolidación del Talento Emprendedor

OBJETIVO GENERAL DE LICENCIATURA:

Formar profesionales capaces de seleccionar de forma oportuna y eficaz las estrategias más adecuadas de trabajo para prever, planear, aplicar y controlar los procesos administrativos de la industria hospitalaria.

PERFIL DE INGRESO:

- Habilidad de comprensión y análisis de lectura.
- Capacidad crítica y creativa con espíritu de servicio.
- Interés real por la comunidad y la cultura.

PERFIL DE EGRESO:

- Capacidad de administrar negocios en el campo de la hospitalidad.
- Posesión de fundamentos de mercadotecnia relacionados con el sector turístico y restaurantera.
- Capacidad de planificar los recursos humanos de hoteles y restaurantes.
- Identificación y análisis de aspectos de la industria hotelera y gastronómica.
- Empeñamiento como una actitud de vida.