





Licenciatura en

# Administración de ———— Negocios de la Hospitalidad

RVOE: 202340LANH



Licenciatura en

## ADMINISTRACIÓN DE **NEGOCIOS DE LA HOSPITALIDAD**

### Objetivo del programa

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 del egresado

Al término de su formación profesional, el estudiante habrá adquirido las siguientes capacidades:

- Capacidad de administrar negocios en el campo de la Hospitalidad.
- Posesión de fundamentos de Mercadotecnia relacionados con el sector turístico y restaurantero.
- Capacidad de planificar los recursos humanos de hoteles v restaurantes.
- Identificación y análisis de aspectos de la industria hotelera y gastronómica.
- Intervenir adecuadamente a la gestión y en la comercialización de servicios del area hotelera y gastronómica.

## Perfil de ingreso

Visionarios trascendentes con bachillerato o preparatoria terminada, con interés en el área Económico administrativa. que busquen una educación de alto impacto para innovar en un mundo de cambio.

#### Características =



RVOE: 202340LANH



O Duración: 4 años



Periodicidad: Cuatrimestral





### Titulación y validez oficial

Grado emitido por la Universidad de Oriente Cancún.

Esta Licenciatura cuenta con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE) otorgado por la Secretaría de Educación Pública, así como las certificaciones y reconocimiento por:















## **ASIGNATURAS**

01	02	03
Derecho Constitucional y Administrativo	Derecho Civil y Mercantil	Introducción a la contabilidad
Matemáticas	Matemáticas financieras	Liderazgo y desarrollo humano
Introducción a la Administración	Proceso administrativo	Operaciones del servicio y hospedaje
Redacción de textos universitarios	Manejo higiénico y compra de alimentos	Comunicación organizacional
Teoría del turismo	Administración del hospedaje	
04	05	06
Legislación turística y restaurantera	Estadística	Desarrollo sustentable
Microeconomía y macroeconomía	Administración de la información	Contabilidad de hoteles y restaurantes
Contabilidad	Cocina fría y cafetería	Costos de alimentos y bebidas
Introducción a las técnicas gastronómicas	Geografía y patrimonio turístico internacional	Human creativity
Geografía y patrimonio turístico nacional	Presupuesto hotelero	
07	08	09
<b>07</b> Planeación estratégica	08 Liderazgo y dirección de instituciones	09 Mercadotecnia de hoteles y restaurantes
Planeación	Liderazgo y dirección de	Mercadotecnia de hoteles y
Planeación estratégica Mantenimiento de	Liderazgo y dirección de instituciones Administración	Mercadotecnia de hoteles y restaurantes Técnicas de panificación
Planeación estratégica Mantenimiento de hoteles y restaurantes Servicio de	Liderazgo y dirección de instituciones Administración financiera	Mercadotecnia de hoteles y restaurantes Técnicas de panificación y repostería Administración
Planeación estratégica  Mantenimiento de hoteles y restaurantes  Servicio de comedor y bar  Cocina	Liderazgo y dirección de instituciones Administración financiera Coctelería	Mercadotecnia de hoteles y restaurantes  Técnicas de panificación y reposteria  Administración de eventos  Business
Planeación estratégica  Mantenimiento de hoteles y restaurantes  Servicio de comedor y bar  Cocina internacional  Auditoria de hoteles	Liderazgo y dirección de instituciones  Administración financiera  Cocteleria  Cocina vanguardia  Thinking	Mercadotecnia de hoteles y restaurantes  Técnicas de panificación y reposteria  Administración de eventos  Business
Planeación estratégica  Mantenimiento de hoteles y restaurantes  Servicio de comedor y bar  Cocina internacional  Auditoria de hoteles y restaurantes	Liderazgo y dirección de instituciones  Administración financiera  Coctelería  Cocina vanguardia  Thinking innovation	Mercadotecnia de hoteles y restaurantes  Técnicas de panificación y repostería  Administración de eventos  Business intelligence
Planeación estratégica  Mantenimiento de hoteles y restaurantes  Servicio de comedor y bar  Cocina internacional  Auditoria de hoteles y restaurantes  10  Cultura y administración	Liderazgo y dirección de instituciones  Administración financiera  Coctelería  Cocina vanguardia  Thinking innovation  11  Comportamiento	Mercadotecnia de hoteles y restaurantes  Técnicas de panificación y reposteria  Administración de eventos  Business intelligence
Planeación estratégica  Mantenimiento de hoteles y restaurantes  Servicio de comedor y bar  Cocina internacional  Auditoria de hoteles y restaurantes  10  Cultura y administración intercultural  Seminario de	Liderazgo y dirección de instituciones  Administración financiera  Cocteleria  Cocina vanguardia  Thinking innovation  11  Comportamiento del consumidor  Metodología de	Mercadotecnia de hoteles y restaurantes  Técnicas de panificación y reposteria  Administración de eventos  Business intelligence  12  Proyecto terminal  Seminario de nuevos
Planeación estratégica  Mantenimiento de hoteles y restaurantes  Servicio de comedor y bar  Cocina internacional  Auditoria de hoteles y restaurantes  10  Cultura y administración intercultural  Seminario de ventas y servicios  Arte en	Liderazgo y dirección de instituciones  Administración financiera  Coctelería  Cocina vanguardia  Thinking innovation  11  Comportamiento del consumidor  Metodología de la investigación  Administración de	Mercadotecnia de hoteles y restaurantes  Técnicas de panificación y reposteria  Administración de eventos  Business intelligence  12  Proyecto terminal  Seminario de nuevos enfoques de negocios  Planificación y desarrollo turístico



#### **MODELO EDUCATIVO**

La formación en Universidad de Oriente se basa en el innovador modelo educativo Liderazgo Trascendente que no solo dota a nuestros estudiantes de conocimientos de alto nivel, sino que también desarrolla en ellos habilidades de liderazgo, pensamiento crítico y valores humanistas que los diferencian en el mundo laboral.

#### COMPROMISO UNIVERSIDAD DE ORIENTE

En el corazón de Universidad de Oriente reside un propósito y una pasión: forjar líderes trascendentes comprometidos con la excelencia, la responsabilidad social y el deseo de dejar una huella duradera para transformar a la sociedad.

Fusionamos innovación, valores humanistas y tecnología para que jóvenes visionarios, soñadores y pragmáticos sean verdaderos agentes de cambio para hacer un mundo mejor.



Acceso a internet



Biblioteca tradicional y virtual



Actividades deportivas



Actividades culturales



Simuladores





Laboratorios



Cafetería



LIDERA EL **MUNDO DEL FUTURO.** 





#### **LICENCIATURAS**

Universidad de Oriente - Cancún Blvd. Luis Donaldo Colosio Reg. 296 Mz 6 Lt 1 - 10. Tel: 998 882 18 43 | 222 577 23 61