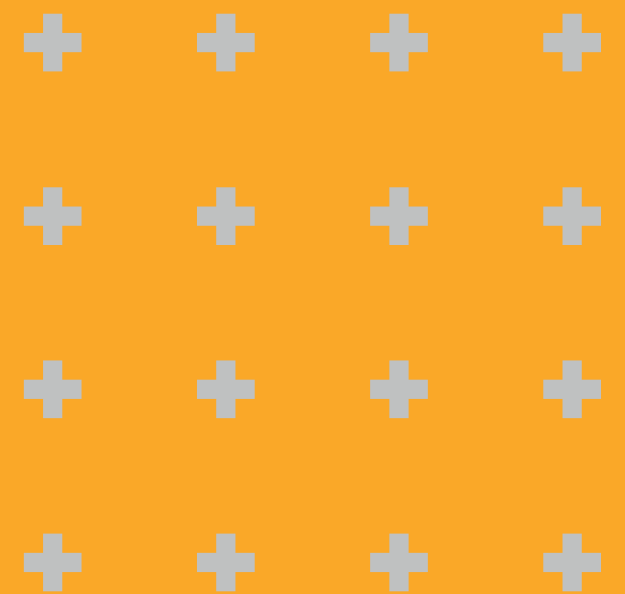


LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES



Formación con lo mejor de dos culturas

PERFIL DE INGRESO

Buscamos jóvenes con vocación de servicio y pasión por el desarrollo de empresas de la hospitalidad mediante la potencialización de habilidades y aptitudes como:

- Liderazgo y toma de decisiones.
- Pensamiento crítico y solución de problemas.
- Capacidad de coordinar equipos de trabajo.
- Interés en el desarrollo de la industria de alimentos, bebidas y el hospedaje internacional.
- Gusto por los idiomas y facilidad de palabra.

CAMPO DE TRABAJO

Podrás desarrollarte profesionalmente en:

- Empresas del sector restaurantero, alimentos y bebidas.
- Hoteles o cadenas transnacionales enfocadas al alojamiento.
- Consultorías de Negocios.
- Instituciones educativas, como docente, instructor o capacitador.
- Compañías de servicios de transporte como cruceros o aerolíneas.
- Organizaciones del sector turístico, privadas o gubernamentales.
- Empresas de banquetes, desarrollo de eventos sociales, congresos y convenciones.
- El desarrollo de tu propio negocio en la industria del servicio y la hospitalidad.

PERFIL DE EGRESO

Al finalizar la Licenciatura serás capaz de:

- Dirigir, organizar y diseñar empresas de la industria gastronómica y hotelera que generen el desarrollo del sector turístico.
- Planear estrategias que promuevan la mejora continua de empresas de la hospitalidad mediante el uso correcto de herramientas y metodologías específicas para cada entidad económica.
- Implementar procesos administrativos que resulten en la eficiente organización de un equipo multidisciplinario y el crecimiento de la industria del servicio.

TIP ISU

“Administración es la licenciatura más demandada por las empresas debido a la necesidad de contar con profesionistas capaces de realizar acciones gerenciales.”

- Instituto Mexicano para la Competitividad (IMCO)

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN ISU UNIVERSIDAD?

Nos hemos especializado en la formación de profesionistas en las áreas del servicio y la hospitalidad siguiendo el principio que ha caracterizado a la universidad desde su origen; la educación para servir a través de la fusión de lo mejor de dos culturas: la suiza y la mexicana. Desde hace varios años, somos reconocidos como la mejor universidad con especialidades en gastronomía, hotelería y nutrición del Estado de Puebla.

CALIDAD ACADÉMICA

Estamos comprometidos en formar alumnos de excelencia que posean los conocimientos teóricos, prácticos, así como la mejores técnicas y metodologías para incorporarse exitosamente en empresas del servicio y la hospitalidad, con habilidades administrativas que les permitan gestionar su propia empresa o cualquiera del ramo, con un alto sentido de servicio, ético, de responsabilidad social y ambiental.

Además, tu preparación en ISU Universidad incluirá experiencia internacional que te hará más competitivo.

OBJETIVO

Formar profesionales con sólidos conocimientos, habilidades, actitudes y valores en el mundo de la hospitalidad con competencias administrativas, legales, financieras y de dirección, contribuyendo al desarrollo de la actividad hotelera y restaurantera, creando su propia empresa o incorporándose a la gestión empresarial. Cada semestre comprende 18 semanas de trabajo, 3642 horas de clase frente a docentes y 2822 horas de trabajo independiente.

PLAN DE ESTUDIO

- Habilidades de la comunicación
- Matemáticas para negocios
- Informática
- Construcción del conocimiento
- Contabilidad
- Servicio de comedor I
- Procesos y Preparación de alimentos I
- Industria turística
- Inglés I
- Salud ocupacional
- Metodología de la investigación
- Contabilidad financiera
- Relaciones humanas en la industria hotelera y restaurantera
- Calidad en el servicio
- Servicio de comedor II
- Procesos y preparación de alimentos II
- Ética en las organizaciones
- Inglés II
- Nutrición
- Costos de alimentos y bebidas
- Emprendimiento
- Microbiología e higiene de los alimentos
- Servicio de comedor III
- Administración
- Procesos y preparación de alimentos III
- Administración financiera
- Inglés III
- Francés I
- Análisis estadístico
- Educación ambiental y beneficio social
- Proceso de compras y manejo de almacenes e inventarios
- Panadería
- Enología I
- Procesos y preparación de alimentos IV
- Mantenimiento y seguridad de equipos e instalaciones
- Desarrollo de banquetes, grupos y convenciones
- Inglés IV
- Francés II
- Macroeconomía
- Franquicias
- Industria hotelera
- Marketing para negocios
- Destilados y coctelería
- Servicio de Ama de Llaves
- Enología II
- Pastelería
- Inglés V
- Francés III
- Microeconomía
- Gestión de hoteles y restaurantes
- Planeación estratégica
- Gerencia de alimentos y bebidas
- Finanzas corporativas
- Plan de marketing para hoteles y restaurantes
- Constitución legal para hoteles y restaurantes
- Gestión de capital humano
- Certificaciones de calidad para restaurantes
- Seminario de proyecto de titulación I
- Francés IV
- Seminario de proyecto de titulación II
- Plan financiero para hoteles y restaurantes
- Derecho empresarial
- Sistemas hoteleros
- Administración división cuartos
- Software de puntos de venta
- Diseño de interiores para hoteles y restaurantes
- Habilidades directivas
- Liderazgo
- Francés V
- Laboratorio de recepción
- Laboratorio de ama de llaves
- Laboratorio de auditoría nocturna

PROCESO DE ADMISIÓN

1.

VERIFICA LOS DOCUMENTOS DE ADMISIÓN

Para poder inscribirte a cualquiera de nuestras licenciaturas es necesario contar con el certificado oficial de preparatoria o bachillerato.

2.

REVISA SI TU PREPARATORIA O BACHILLERATO TIENE CONVENIO CON ISU UNIVERSIDAD

Si tu escuela cuenta con el convenio con la universidad y cubres el promedio requerido podrás solicitar la beca correspondiente.

3.

REALIZA TU INSCRIPCIÓN

Una vez que realices el pago de tu inscripción el coordinador te informará sobre la fecha de curso de inducción y entrega de documentos.



**EXCELENCIA
ACADÉMICA**

Más información:

admisiones@isu.edu.mx

T. 222 296 7339

isu.edu.mx