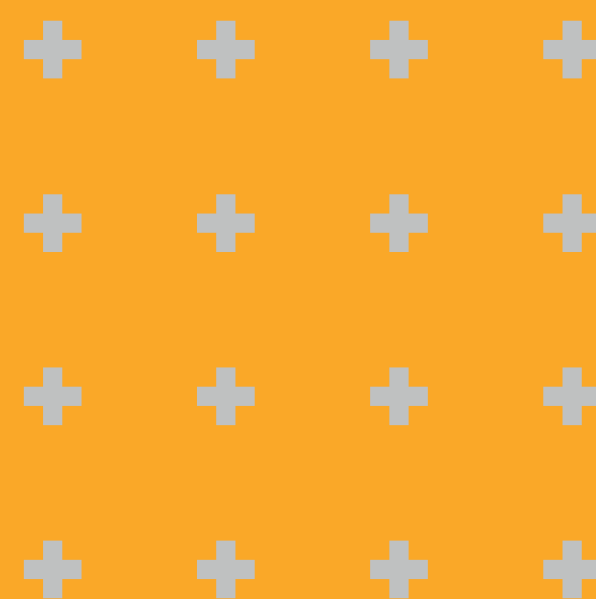


# MAESTRÍA EN ALTA DIRECCIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES



## Formación con lo mejor de dos culturas

### PERFIL DE INGRESO

Soy un candidato para este programa, si:

- Tengo pasión por la industria de la hospitalidad: hoteles, restaurantes, cafeterías y catering
- Creo en la misión de servicio como el factor diferenciador en la industria de hospitalidad
- Me entusiasma la idea de crear momentos satisfactorios en mis huéspedes y/o comensales
- Considero que tengo visión directiva y de liderazgo

### PERFIL DE EGRESO

Mis capacidades al egresar

- Gestionar los recursos humanos de hoteles y restaurantes
- Diseñar estrategias de Marketing para incentivar la demanda en hoteles y restaurantes
- Conocer las técnicas de registro y gestión y contable de hoteles y restaurantes.
- Dominio de herramientas de trabajo del área de alojamiento y del área de alimentos de hotel y restaurantes.
- Métodos de trabajo y los protocolos de actuación de los servicios existentes en los hoteles y restaurantes

### CAMPO DE TRABAJO

- Jefe de área en hoteles y restaurantes
- Dueño de tu propia empresa de la industria de la hospitalidad y/o restaurantera
- Director general de hoteles y/o restaurantes
- Consultor especializado

### TIP ISU

Industria de la hospitalidad, la de mayor crecimiento en el mercado.

Fuente: ABASTUR

## ¿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

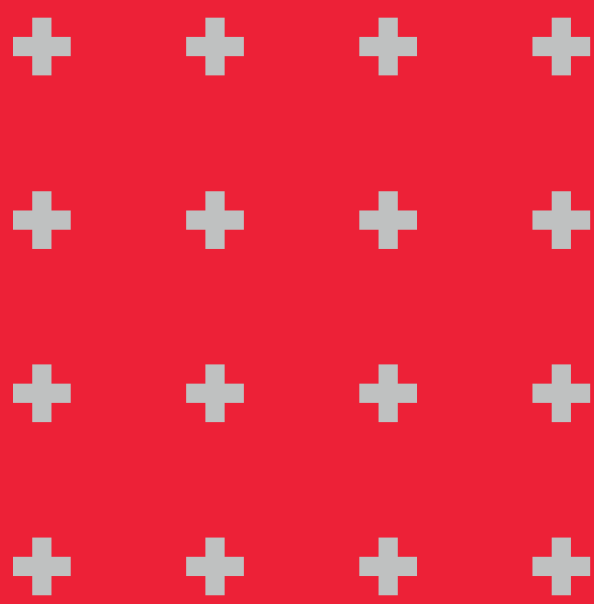
Estamos comprometidos en formar alumnos de excelencia que posean los conocimientos teóricos, prácticos, así como la mejores técnicas y metodologías para incorporarse exitosamente en empresas del servicio y la hospitalidad, con habilidades administrativas que les permitan gestionar su propia empresa o 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 especialistas en la administración, dirección y control de empresas de la industria de la hospitalidad (hoteles, restaurantes, cafeterías y catering) optimizando los recursos y procesos que intervienen en la servucción de estas ramas de la actividad económica.

## PLAN DE ESTUDIO

- Alta dirección de hoteles y restaurantes.
- Liderazgo empresarial.
- Tecnologías de la información y comunicación en LMS
- Planeación estratégica.
- Marketing Estratégico en la industria de la hospitalidad.
- Gestión Ambiental en la Industria de la hospitalidad.
- Gestión estratégica de compras.
- Administración de operaciones.
- Finanzas.
- Gestión directiva de gastronomía.
- Entorno socioeconómico y político.
- Proyecto de investigación I.
- Ingeniería económica empresarial.
- Dirección de capital humano.
- Gestión de calidad.
- Proyecto de investigación II.



## PROCESO DE ADMISIÓN

**1.**

### VERIFICA TU DOCUMENTACIÓN DE INSCRIPCIÓN:

Certificado, título y cédula de Licenciatura, en algún programa compatible con el de tu interés.

**2.**

### CONFIRMA SI ERES CANDIDATO A BECA

Tu asesor te orientará al respecto.

**3.**

### REALIZA TU INVERSIÓN INICIAL

Adjunta tu comprobante y llena tu solicitud de admisión.

**EXCELENCIA  
ACADÉMICA**

Más información:

**admisiones@isu.edu.mx**  
**T. 222 296 7339**  
**isu.edu.mx**