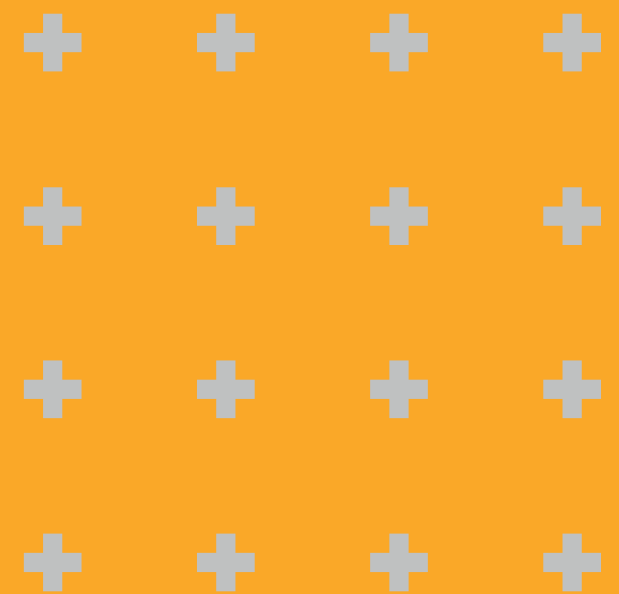


LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

Forma de Estudio: Presencial - Semestral



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 el descuento 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