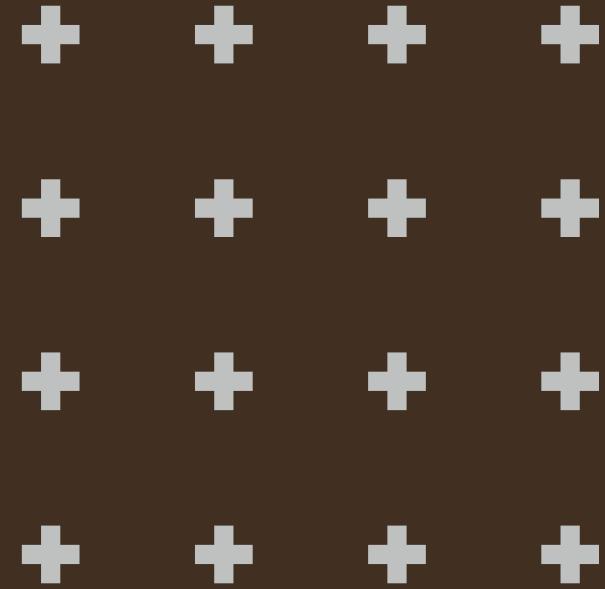


MAESTRÍA EN ALTA DIRECCIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

Forma de Estudio: Ejecutiva - Bimestral



Formación con lo mejor de dos culturas

PERFIL DE INGRESO

Este programa es para ti si:

- Te apasiona el mundo de la hospitalidad: hoteles, restaurantes, cafeterías o servicios de alimentos y bebidas.
- Crees firmemente que el servicio es la clave para marcar la diferencia en la experiencia del cliente.
- Buscas generar conexiones auténticas a través de experiencias que trascienden lo esperado.
- Tienes una mentalidad estratégica y visión de liderazgo para dirigir equipos y proyectos con alto impacto.

PERFIL DE EGRESO

Mis capacidades al egresar

- Gestionar talento humano en hoteles, restaurantes y servicios de hospitalidad, impulsando equipos eficientes y orientados al cliente.
- Diseñar estrategias de marketing efectivas para atraer y fidelizar a los consumidores en el sector hotelero y gastronómico.
- Aplicar técnicas modernas de registro, operación y gestión en establecimientos de hospedaje y alimentos.
- Utilizar herramientas clave de operación en áreas de alojamiento y alimentos y bebidas, asegurando un servicio profesional y de alto nivel.
- Implementar métodos de trabajo y protocolos operativos que mejoren la calidad, eficiencia y consistencia del servicio en hoteles y restaurantes.

CAMPO DE TRABAJO

- Director general de hoteles y/o restaurantes.
- Director de servicios de alimentos y bebidas.
- Director de compras y logística en el sector de la hospitalidad.
- Gerente de hoteles y/o restaurantes.
- Consultor en gestión hotelera.
- Administrador de empresas gastronómicas.
- Coordinador de operaciones en hospitalidad.
- Emprendedor en la industria de la hospitalidad y/o restaurantera.

TIP ISU

De acuerdo con la Secretaría de Turismo (SECTUR), México se ubica entre los 10 países más visitados del mundo y cuenta con una infraestructura hotelera que supera las **850 mil habitaciones distribuidas en más de 25000 establecimientos**. La demanda de líderes capacitados para dirigir con visión estratégica es más alta que nunca.

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN ISU UNIVERSIDAD?

Nuestros programas están diseñados para integrarse con tu vida profesional y personal. Combina asesorías presenciales con una plataforma de aprendizaje online que te permite avanzar a tu ritmo, sin dejar de lado la interacción, la práctica y el crecimiento estratégico.

CALIDAD ACADÉMICA

La estructura del programa ha sido cuidadosamente diseñada para brindar a los estudiantes una formación integral en liderazgo y gestión estratégica. A través de un enfoque práctico y orientado a resultados, desarrollarán habilidades críticas para la toma de decisiones efectivas, la optimización inteligente de recursos y la implementación de estrategias que impulsen la productividad, el crecimiento sostenido y la competitividad de hoteles, restaurantes y negocios del sector hospitalidad en entornos cada vez más dinámicos.

RVOE: SEP-SES/21/114/01/663/2012-MOD-01-2023

Fecha: 27/04/2023

Emitido por: Secretaría de Educación del Gobierno del Estado de Puebla.

Denominación Autorizada: ISU Instituto Suizo

Domicilio: 9 Poniente número 2314, Barrio de Santiago, Puebla, Estado de Puebla, C.P. 72410

Modalidad: No escolarizada

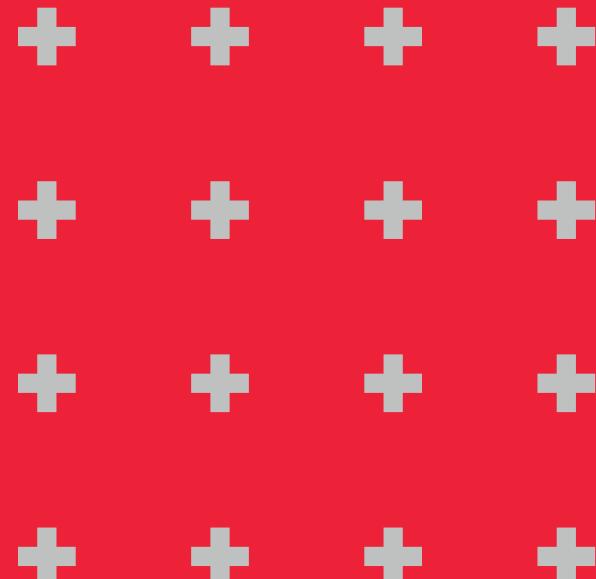
Duración: 1 año 4 meses

OBJETIVO

Formar especialistas con visión estratégica en la administración, dirección y control de empresas de hospitalidad, como hoteles, restaurantes, cafeterías y servicios de alimentos y bebidas. El enfoque está en optimizar recursos y procesos, elevando la calidad y eficiencia en el diseño del servicio dentro del sector.

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 DESCUENTO

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