ISU universidad
Escuela de Gastronomía y Hotelería

MAESTRÍA EN:

ALTA DIRECCIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

Desarrolla habilidades para gestionar recursos, optimizar operaciones y liderar equipos en la industria de la hospitalidad. Conviértete en un referente estratégico que impulse la experiencia del cliente y el desempeño de hoteles y restaurantes.



ANTECEDENTES ACADÉMICOS:

Licenciatura concluída, en campos amplios pertenecientes a: Administración y negocios; Servicios; Ciencias Sociales y Derecho; Artes y Humanidades; Educación; Ciencias Naturales, Matemáticas y Estadística; Tecnologías de la Información y la Comunicación; Ciencias de la Salud; Ingeniería, Manufactura y Construcción, así como programas afines y profesionales que demuestren que se encuentran inserto en el sector Hotelero, Restaurantero y/o de la Hospitalidad, de al menos un año de experiencia en el rubro.

PLAN DE ESTUDIOS

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

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 y 4 meses

ESPECIALIZACIÓN PRÁCTICA EN:

- Dirección estratégica de hoteles y restaurantes.
- Optimización de operaciones y calidad del servicio en hospitalidad.
- Diseño de estrategias de marketing para negocios turísticos y gastronómicos.
- Gestión financiera y administrativa en empresas de hospitalidad.

OBJETIVO DE LA MAESTRÍA

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.

ISU universidad
Escuela de Gastronomía y Hotelería

ESTE PROGRAMA ES PARA TI SÍ:

- Tienes pasión por la industria de la hospitalidad: hoteles, restaurantes, cafeterías y catering.
- Crees en la misión de servicio como el factor diferenciador en la industria de hospitalidad.
- Te entusiasma la idea de crear momentos satisfactorios en mis huéspedes y/o comensales.
- Consideras que tienes visión directiva y de liderazgo.

AL EGRESAR PODRÁS:

- 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 de hoteles y restaurantes.
- Dominar herramientas de trabajo del área de alojamiento y del área de alimentos de hotel y restaurantes.
- Implementar métodos de trabajo y los protocolos de actuación de los servicios existentes en los hoteles y restaurantes.

DATO ISU

Según datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), en México operan cerca de 22,000 negocios hoteleros.



INICIA TU PROCESO DE ADMISIÓN

1 REÚNE TU DOCUMENTACIÓN
Asegúrate de tener todos los documentos requeridos para la inscripción y verifica la compatibilidad de tu perfil profesional.

2 REALIZA TU PAGO
Solicita acceso al portal de pagos, completa el pago de tu primera mensualidad y envía el comprobante a tu asesor.

3 FINALIZA TU INSCRIPCIÓN
Confirma que tu documentación esté completa para formalizar tu ingreso al programa.

Más información:
admisiones@isu.edu.mx
T. 222 296 7339
isu.edu.mx