

Licenciatura

ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS DE LA HOSPITALIDAD

RVOE ES/030/2011

PLAN de ESTUDIO CUATRIMESTRAL

- Introducción a la Administración
- Historia del Arte y la Cultura
- Matemáticas
- Introducción al Derecho
- Desarrollo Humano
- Introducción a la Contabilidad
- Redacción de Textos Universitarios
- Microeconomía y Macroeconomía
- Introducción a las Técnicas Gastronómicas
- Proceso Administrativo
- Teoría del Turismo
- Matemáticas Financieras
- Derecho Civil
- Contabilidad
- Manejo Higiénico y Compra de Alimentos
- Administración de Recursos Humanos
- Administración del Hospedaje
- Estadística
- Técnicas de Panificación y Repostería
- Administración Financiera
- Operaciones del Servicio de Hospedaje
- Desarrollo Sustentable
- Administración de la Información
- Derecho Mercantil
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Presupuesto Hotelero
- Geografía y Patrimonio Turístico Internacional
- Coctelería
- Emprendedores
- Derecho Laboral
- Contabilidad de Hoteles y Restaurantes
- Metodología de la Investigación
- Cocina Fría y de Cafetería
- Planeación Estratégica
- Geografía y Patrimonio Turístico Nacional
- Creación de una Empresa
- Mercadotecnia de Hoteles y Restaurantes
- Servicio de Comedor y Bar
- Liderazgo y Dirección de Instituciones
- Administración de Eventos
- Arte en la Gastronomía
- Legislación Turística y Restaurantera
- Cultura y Administración Intercultural
- Seminario de Ventas y Servicios
- Cocina Internacional I
- Mantenimiento de Hoteles y Restaurantes
- Auditoría de Hoteles y Restaurantes
- Operación de Grupos y Convenciones
- Enología
- Comportamiento del Consumidor
- Proyecto Final de Carrera
- Cocina Internacional II
- Seminario de Nuevos Enfoques de Negocios
- Comunicación Organizacional

OBJETIVO GENERAL de la LICENCIATURA:

Formar profesionales capaces de seleccionar de forma oportuna y eficaz las estrategias más adecuadas de trabajo, para prever, planear, aplicar y controlar los procesos administrativos de la industria hospitalaria.

PERFIL de INGRESO:

- Habilidad de comprensión y análisis de lectura.
- Capacidad crítica, creativa y espíritu de servicio.
- Interés real por la comunidad y la cultura.

PERFIL de EGRESO:

- Capacidad de administrar negocios en el campo de la hospitalidad.
- Posesión de fundamentos de mercadotecnia, relacionados con el sector turístico y restaurantera.
- Capacidad de planificar los recursos humanos de hoteles y restaurantes.
- Identificación y análisis de aspectos básicos de la industria hotelera y gastronómica.

Duración:
3 años 8 meses