

## IHO Industria de la hospitalidad

### Perfil de ingreso

Obtendrás conocimientos del ámbito hotelero y restaurantero con habilidades en el manejo administrativo, contable, de dirección y de técnicas culinarias y métodos de servicio y montaje a fin de cumplir las metas organizacionales del sector hotelero, público o privado.

### Perfil de egreso

El Licenciado en la Industria de la Hospitalidad contará con conocimientos sobre el proceso administrativo que conduzca al logro de los objetivos empresariales, la Teoría y práctica del turismo y la industria de la hospitalidad, la geografía y patrimonio cultural y gastronómico de México y el mundo, así como habilidades y destrezas para conducir grupos de turistas y brindar información turística local e internacional, desarrollar un plan de animación turística tanto para hoteles, cruceros, restaurantes o cualquier otro escenario que requiera de sus servicios, participar en la organización de eventos y desarrollar campañas de promoción turística, realizar actividades en el área de producción de alimentos y bebidas en empresas hoteleras, restaurantes y cruceros.



# Industria de la hospitalidad

Plan de estudios R.V.O.E. 2004231

## Primer periodo

Temas elementales de administración  
Contabilidad general  
Fundamentos de la industria de la hospitalidad  
Técnicas de oralidad y escritura  
Cultura mexicana y globalización  
Inglés para negocios I  
Técnicas y preparación de alimentos I

## Segundo periodo

Proceso administrativo  
Procedimientos contables  
Métodos y técnicas de investigación  
Matemáticas financieras  
Cultura gastronómica de México  
Inglés para negocios II  
Técnicas y preparación de alimentos II

## Tercer periodo

Ética y valores  
Cultura gastronómica internacional  
Estadística aplicada  
Sistematización hotelera I  
Costos y presupuestos

Inglés para negocios III  
Gestión de alimentos y bebidas I

## Cuarto periodo

Geografía y patrimonio turístico de México  
Liderazgo y emprendedurismo  
Derecho laboral  
Sistematización hotelera II  
Gestión estratégica del capital humano  
Inglés para negocios IV  
Gestión de alimentos y bebidas II

## Quinto periodo

Geografía y patrimonio turístico global I  
Estructura y organización hotelera  
Formulación y evaluación de proyectos  
Francés I  
Manejo higiénico de los alimentos  
Enología  
Servicio de comedor y bar I

## Sexto periodo

Geografía y patrimonio turístico global II

Relaciones públicas  
Plan de negocios  
Francés II  
Medio ambiente y biodiversidad  
Marketing turístico  
Servicio de comedor y bar II

## Séptimo periodo

Legislación hotelera y turística  
Auditoría de operaciones hoteleras  
Gestión y manejo de recursos  
Francés III  
Promoción y desarrollo turístico  
Procesos de panificación y repostería

## Octavo periodo

Seminario de investigación I  
Francés IV  
Desarrollo y tutoría del proyecto emprendedor  
Logística de eventos  
Dirección de empresas hoteleras y turísticas  
Servicio de ama de llaves

## Noveno periodo

Calidad en el servicio y gestión de expectativas del cliente  
Toma de decisiones  
Calidad en la empresa  
Seminario de investigación II  
Mantenimiento y seguridad hotelera  
Planeación estratégica