

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.

UCPUEBLA/

Oriental 38, Colonia la Paz
T: 01 (222) 248 2916 (221) 205 6979
ucpuebla.edu.mx   ucpuebla.oficial





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

* Para completar tu plan de estudios, necesitas acreditar satisfactoriamente los niveles de idioma