

Plan de Estudios

Licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes

1er. Semestre

- Habilidades de la Comunicación
- Matemáticas Fundamentales para Negocios
- Informática I
- Construcción del Conocimiento
- Introducción al Mundo de la Hospitalidad
- Servicio de Comedor I
- Procesos y Preparación de Alimentos I
- Inglés I

2do. Semestre

- Salud Ocupacional
- Informática II
- Contabilidad
- Relaciones Humanas en la Industria Hotelera y Restaurantera
- Calidad en el Servicio
- Servicio de Comedor II
- Procesos y Preparación de Alimentos II
- Inglés II

3er. Semestre

- Nutrición
- Contabilidad Financiera
- Ética en las Organizaciones
- Microbiología e Higiene de los Alimentos
- Servicio de Comedor III
- Procesos y Preparación de Alimentos III
- Inglés III
- Francés I

4to. Semestre

- Análisis Estadístico
- Educación Ambiental y Beneficio Social
- Metodología de la Investigación
- Costos de alimentos y Bebidas
- Gestión Organizacional
- Enología I
- Procesos y Preparación de Alimentos IV
- Inglés IV
- Francés II

5to. Semestre

- Patrimonio Cultural
- Fundamentos de Marketing para Negocios
- Industria Hotelera
- Mantenimiento y Seguridad de Hoteles y Restaurantes
- Panadería y Repostería
- Servicio de Ama de Llaves
- Enología II
- Inglés V
- Francés III

6to. Semestre

- Patrimonio Turístico
- Marketing para Hoteles y Restaurantes
- Gestión de Hoteles y Restaurantes
- Capital Humano de Hoteles y Restaurantes
- Sistemas Hoteleros
- Administración División Cuartos
- Destilados y Coctelería
- Francés IV

7o. Semestre

- Laboratorio de Recepción
- Laboratorio de Ama de Llaves
- Laboratorio de Auditoría Nocturna
- Francés V

8o. Semestre

- Seminario de Proyecto de Titulación I
- Derecho Empresarial
- Diseño de Interiores para Hoteles y Restaurantes
- Planeación Estratégica
- Certificaciones de Calidad para Hoteles y Restaurantes
- Habilidades Directivas
- Ventas de Banquetes, Grupos y Convenciones

9o. Semestre

- Seminario de Proyecto de Titulación II
- Plan de Marketing para Hoteles y Restaurantes
- Constitución Legal para Hoteles y Restaurantes
- Gestión de Capital Humano
- Gerencia de Alimentos y Bebidas
- Plan Financiero para Hoteles y Restaurantes

