



Universidad

LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS RESTAURANTERAS Y DE HOSPEDAJE

RVOE SEP 20221857 del 14 /12/22 modalidad mixta

➔ Modalidad en línea

En la actualidad, la gestión de hoteles y restaurantes se ha vuelto cada vez más relevante; la razón es que los clientes buscan **una experiencia de calidad** en sus visitas. Por ello, es importante que los gerentes, personal administrativo y de servicio, estén preparados para brindar una adecuada atención.

La **Licenciatura en Administración de Empresas Restauranteras y de Hospedaje** de IUV, busca formar profesionales de alto nivel, que cuenten con las habilidades necesarias para **planificar proyectos, liderar equipos de trabajo y brindar un servicio de excelencia**, así como generar estrategias para captar y mantener clientes fidelizados.

Con **un enfoque práctico e integral**, aprenderás a realizar una apropiada selección de menús, preparar alimentos y bebidas con los estándares de calidad e higiene; administrar las actividades del hotel con una logística adecuada, así como ejecutar auditorías y gestionar el recurso humano.

Objetivo:

Formar líderes capaces de gestionar el talento humano, implementar proyectos de mejora y realizar procesos adecuados para mantener un establecimiento a la vanguardia, con un servicio de excelencia que satisfaga necesidades del cliente, garantizando su seguridad.

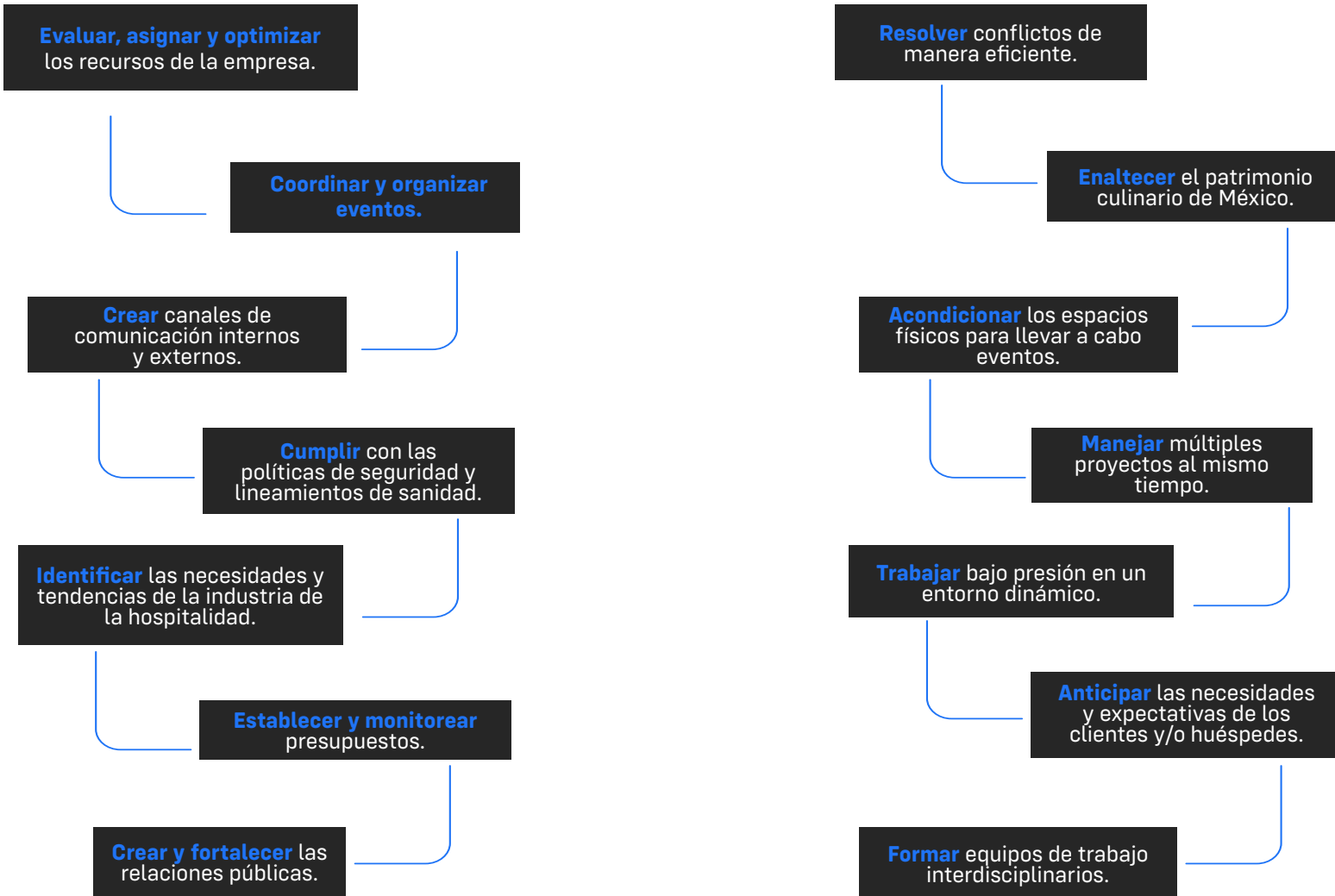
Dirigido a:

Administradores, gerentes, personal de atención y servicio, emprendedores, empresarios y toda persona interesada en fortalecer sus conocimientos y habilidades para administrar empresas de tipo restaurantera o de hospedaje, con un servicio de calidad.



Perfil de egreso

Al cursar la **Licenciatura en Administración de Empresas Restauranteras y de Hospedaje**, desarrollarás las competencias para:



Plan de estudios

CUATRIMESTRE I

- Administración de los servicios gastronómicos y de hospedaje
- Prestación y coordinación de servicios de hospedaje

CUATRIMESTRE IV

- Sistemas y tecnologías de la información aplicados a la gestión de empresas restauranteras y de hospedaje
- Supervisión de limpieza de habitaciones y áreas públicas

CUATRIMESTRE VII

- Tendencias actuales en servicios de alimentación y hospedaje
- Atención a comensales en servicio de especialidades

CUATRIMESTRE X

- Estándares internacionales de calidad y auditoría en empresas restauranteras y de hospedaje
- Planeación, seguimiento y evaluación de proyectos

CUATRIMESTRE II

- Gestión del capital humano en empresas restauranteras y de hospedaje
- Equipamiento y mantenimiento de hoteles y restaurantes

CUATRIMESTRE V

- Mercadotecnia de productos y servicios restauranteros y de hospedaje
- Gastronomía mexicana popular y tradicional

CUATRIMESTRE VIII

- Selección y preparación de alimentos saludables
- Administración de cocinas, métodos de conservación y almacenamiento

CUATRIMESTRE III

- Contabilidad y finanzas en las empresas restauranteras y de hospedaje
- Manejo higiénico de alimentos

CUATRIMESTRE VI

- Logística y coordinación de eventos
- Preparación y servicio de bebidas

CUATRIMESTRE IX

- Comercialización de servicios turísticos y hospedaje
- Calidad en los servicios gastronómicos y de hospedaje

Duración: 3 años

Modalidad:

En línea

- Foros de aprendizaje colaborativo
- Autoevaluaciones.
- Sesiones en vivo
- Actividades prácticas

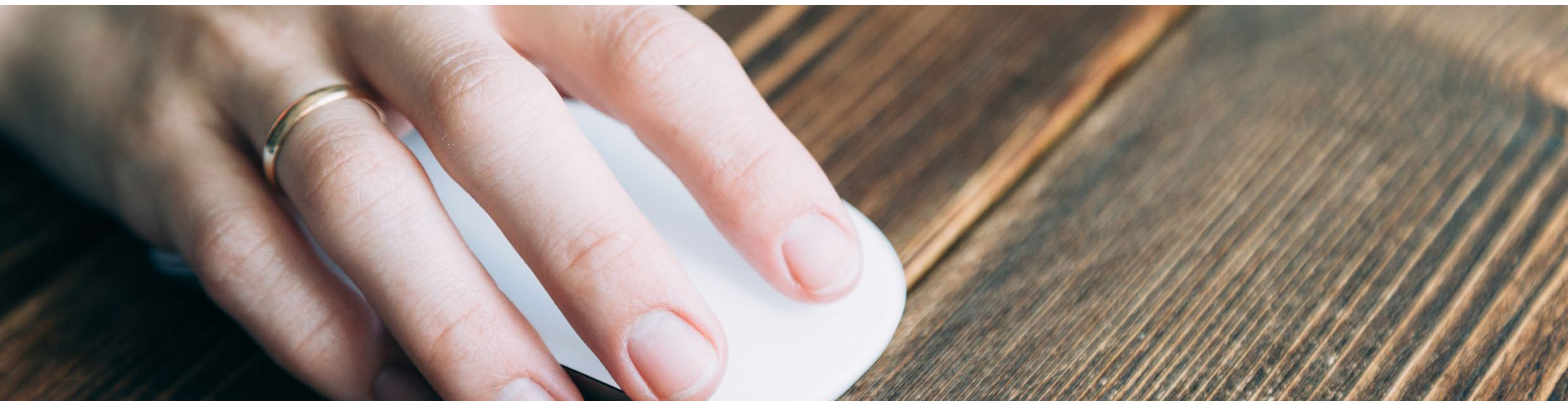
Duración:

36 meses

Metodología:

El modelo educativo de IUV está centrado en tu proceso, acompañándote permanentemente para que curses con éxito. Parte fundamental es el apoyo que recibirás de tus tutores, que mantienen un estrecho contacto a través de foros, mensajes y sesiones en vivo.

Como agente de cambio, elaborarás un proyecto aplicable a tu contexto social y laboral, empleando los conocimientos, así como las habilidades adquiridas a lo largo de tu programa y a través de este, obtendrás tu titulación automática.





Estrategias didácticas:

- **Clases semanales.** En donde se podrán puntualizar los temas abordados en cada unidad, a través de contenido multimedia como presentaciones interactivas, videos, infografías, entre otros.
- **Materiales de lectura por unidad.** Proporcionan la información más importante y necesaria para el desarrollo de los temas de cada unidad en relación al plan y programas de estudio de educación básica vigentes.
- **Autoevaluación.** En cada unidad, el participante tendrá oportunidad de corroborar cuánto aprendió, mediante un cuestionario de autoevaluación de opción múltiple, que podrá realizar hasta 3 veces para fortalecer sus conocimientos.
- **Foros.** Se analizará de manera grupal, de manera colaborativa, la práctica profesional para establecer acciones que permitan mejorarla.
- **Actividades prácticas.** Con la intención de crear paulatinamente un módulo de algún curso, en cada unidad se irá solicitando la parte correspondiente hasta llegar al producto final.

Requisitos

Requisitos de ingreso:

- 1) Certificado de bachillerato original
- 2) Acta de nacimiento original
- 3) Curp (Formato descargado de la página)
- 4) 6 fotografías tamaño título ovaladas (6x9cm) en blanco y negro, papel mate, con retoque, auto adheribles y sin escribir el nombre atrás

Requisitos de egreso:

- 1) Completar el plan de estudios
- 2) Inscripción al Programa de Titulación

Especificaciones fotos:

Portar ropa clara (blanca, beige o gris) con saco. En caso de no contar con saco de este color, puede ser con ropa clara; blusa y/o camisa presentable sin estampados.

Hombres: Puede ser con barba bien perfilada y corbata beige.

Mujer: Cabello que descubra hombros y frente, maquillaje sencillo.

- 3) 480 hrs. de servicio social

Proceso de admisión

1



Contacta al área de admisiones

2



Regístrate y obtén una beca especial

3



Presenta tu documentación y realiza tu pago

4



¡Muy bien hecho!
Ya eres IUV, bienvenido



Universidad

     *IUV Universidad*

iuv.edu.mx