



Universidad

# LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS RESTAURANTERAS Y DE HOSPEDAJE

RVOE SEP 20221866 del 14/12/22 modalidad mixta



En línea

La industria restaurantera y de hospedaje exige una gestión eficiente, enfocada en el servicio con ***el fin de crear experiencias de calidad para los clientes, elementos clave para lograr el éxito y la competitividad.***

Nuestra licenciatura te forma con una visión práctica en administración y servicio al cliente, preparados para responder a tendencias como ***la sostenibilidad, la calidad en la atención, la gestión financiera y el manejo de recursos humanos en entornos dinámicos.***



## Objetivo:

Formar profesionales altamente capacitados y competentes que puedan gestionar con éxito tanto **establecimientos de comida como de alojamiento, optimizando recursos**, ofreciendo experiencias memorables a los clientes y generando resultados financieros sólidos.

## Dirigido a:

Estudiantes apasionados por la industria de la hospitalidad y la gastronomía, que deseen adquirir conocimientos y habilidades específicas para gestionar de manera efectiva negocios relacionados con **restaurantes, hoteles, resorts, hostales, servicios de catering y otras empresas del sector**.

# Plan de estudios

## Cuatrimestral

1°

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

2°

- Manejo higiénico de alimentos
- Equipamiento y mantenimiento de hoteles y restaurantes

3°

- Gastronomía mexicana popular y tradicional
- Gestión del capital humano en empresas restauranteras y de hospedaje

4°

- Selección y preparación de alimentos saludables
- Contabilidad y finanzas en las empresas restauranteras y de hospedaje

5°

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

6°

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

7°

- Atención a comensales en servicio de especialidades
- Mercadotecnia de productos y servicios restauranteros y de hospedaje

8°

- Administración de cocinas, métodos de conservación y almacenamiento
- Comercialización de servicios turísticos y hospedaje

9°

- Calidad en los servicios gastronómicos y de hospedaje
- Estándares internacionales de calidad y auditoría en empresas restauranteras y de hospedaje

10°

- Tendencias actuales en servicios de alimentación y hospedaje
- Planeación, seguimiento y evaluación de proyectos

**Duración: 3 años**

Al egresar de la licenciatura en

# Administración de Empresas Restauranteras y de Hospedaje

tendrás **habilidades para:**



**Diseñar, implementar y evaluar** estrategias de gestión en empresas restauranteras y de hospedaje.



**Administrar eficientemente** recursos humanos, financieros y materiales.



**Brindar un servicio al cliente excepcional**, adaptándose a las necesidades y expectativas cambiantes.



**Desarrollar y mantener estándares de calidad** en todas las áreas de operación.



**Gestionar la cadena de suministro** y mantener relaciones efectivas con proveedores.



**Resolver problemas y tomar decisiones** de manera efectiva en situaciones complejas y en tiempo real.

# Al finalizar podrás **trabajar** como:



Director de operaciones  
en empresas dedicadas  
a la alimentación  
y la hostelería.



Gerente de restaurantes de  
todo tipo, desde pequeños  
establecimientos locales  
hasta grandes cadenas  
internacionales.



Gerente de hoteles,  
resorts o alojamientos  
turísticos.



Consultor especializado  
en el sector de la  
restauración y la  
hospitalidad.



Emprendedor, creando  
y gestionando tu propio  
restaurante, cafetería,  
bar, hotel u otro negocio  
relacionado.



Organizador de  
eventos y banquetes  
en hoteles, centros  
de convenciones o  
empresas de catering.



# Metodología

Nuestra metodología **impulsa el aprendizaje colaborativo y el desarrollo de habilidades prácticas** que te permiten mejorar tu entorno desde el primer día. Durante todo tu proceso académico contarás con acompañamiento real: tutores que te guían mediante **foros, mensajes y sesiones en vivo**.

Gracias a la solidez de nuestro modelo educativo y la calidad del programa, al finalizar tus estudios podrás obtener **tu titulación de manera automática**. Además, desarrollarás un proyecto aplicable a tu contexto profesional, diseñado para abrirte puertas en el mundo laboral.

IUV Universidad cuenta con **un campus físico activo**, lo que respalda la seriedad institucional y la estructura académica que te acompaña en cada etapa de tu formación.



Km. 148+090, Carr. Xalapa Perote, Centro, 91300 Banderilla, Ver.



Plataforma disponible **24/7**

Compatible con **trabajo**  
y otras actividades

**Sesiones en vivo**

Modalidad  
**En línea**

**Acompañamiento**  
**continuo** de docentes  
y asesores

**Aprendizaje** práctico  
y aplicable

Estudia desde **cualquier lugar**



# 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

## 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.

## Requisitos de egreso:

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

- 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

 228 355 2277

     IUUV Universidad

[iuv.edu.mx](http://iuv.edu.mx)