

# **UDLAP**®

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS PUEBLA

Administración de Hoteles y Restaurantes



EDNE Escuela de Negocios y Economía



## Estudia

### Administración de Hoteles y Restaurantes

# en la UDLAP

Como licenciado en Administración de Hoteles y Restaurantes podrás planear, dirigir, organizar y controlar hoteles y establecimientos de alojamiento, así como restaurantes y servicios de alimentos, mediante el análisis de los elementos que fundamentan su administración, para proponer soluciones a los problemas de esta industria a nivel nacional e internacional

Al concluir tu programa educativo, además del título profesional de licenciatura obtendrás tu diploma de *bachelor*.



### Campo laboral

- Hoteles y otros establecimientos de alojamiento
- Restaurantes, establecimientos de alimentos y bebidas y empresas de banquetes y eventos
- Centros recreativos, de entretenimiento y clubes deportivos
- · Oficinas de congresos y convenciones
- Resorts, spas y cruceros
- · Consultorías especializadas

### Plan de estudios

	Materias	Unidades
Periodo 1	Fundamentos de administración	6 s6 6
Periodo <b>2</b>	Fundamentos de mercadotecnia Contabilidad Gestión de los hoteles y restaurantes Seguridad en el manejo de los alimentos Argumentación académica Empresa y economía Lengua extranjera II	6 6 6
Periodo	Contabilidad de costos I Composición de los alimentos Laboratorio de preparación de alimentos I Industria del turismo y su entorno Escritura académica Lengua extranjera III Estadística para negocios I	6 6 6 6
Periodo 4	Tecnologías de información en los negocios Comportamiento organizacional Contabilidad gerencial Administración financiera Procesos de gestión en alojamientos Nutrición en la preparación de alimentos Optativa de estudio general de ciencias del comportamiento	6 6 6

	Materias U	nidades
Periodo G	Turismo de reuniones	6 6 6 6
Periodo 9	Administración del servicio de bebidas	6 6 6
Periodo <b>2</b>	Ética y responsabilidad social corporativa Prácticas en la profesión 2	
Periodo 8	Administración y operación de eventos Simulación de gerencia en hoteles y restaurantes	
Pe	Innovación y emprendimiento en la hospitalidadAdministración de ingresos	
	en hoteles y restaurantes	
	Temas selectos 3 Perspectivas globales del turismo	
Total 30	OO unidades	

Escolar
DIPES: RVOE: 20111048; Actualizado: DGAIR/DIPES/SR/04947/17

### Excelencia académica

El prestigio de nuestra facultad es avalado por su amplia experiencia docente, ya que el 99 % de los profesores de tiempo completo cuenta con posgrado y uno de cada tres es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI). La UDLAP está acreditada a nivel nacional e internacional por la Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior (FIMPES) y, desde 1959, por la Southern Association of Colleges and Schools Commission on Colleges (SACSCOC). Además la certificadora Quacquarelli Symonds (QS) le otorgó 5 estrellas

global, convirtiéndola así en la primera universidad unicampus en América Latina en recibir esta distinción. De igual manera, fue calificada con 5 estrellas en las categorías de enseñanza, empleabilidad de egresados, internacionalización, inclusión, arte y cultura.





# Gracias a los más de 200 convenios

con prestigiosas **universidades internacionales** podrás realizar intercambios académicos o bien concluir un programa de **doble titulación.** 

# La **vinculación con importantes empresas nacionales e**

**internacionales** te permitirá realizar tu servicio social y prácticas en la profesión y participar en la bolsa de trabajo, lo cual facilitará tu integración al mercado laboral al momento de tu **egreso.** 

### UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS PUEBLA

### INCORPORACIÓN ESTUDIANTIL

Tel.: 222 229 21 12

informes.nuevoingreso@udlap.mx

**(**+52 222 577 38 29

Avenida Universidad de las Américas, Puebla No. 1, Colonia Ex Hacienda Santa Catarina Mártir, San Andrés Cholula Puebla · C. P. 72820



Conoce la experiencia de ser parte de la **comunidad UDLAP** 

