

LICENCIATURA EN HOSPITALITY MANAGEMENT ESDAI

La licenciatura en Hospitality Management **impulsa a mujeres líderes para dirigir equipos de trabajo** en las diferentes áreas de la industria: hospedaje, alimentos y bebidas, eventos, turismo, instituciones de salud y entretenimiento.

A través de nuestro **plan de estudios interdisciplinario**, un robusto plan de prácticas profesionales y experiencias internacionales fortalecemos sus **competencias directivas para ser agentes de cambio en el mundo.**

UNIVERSIDAD Panamericana

admisiones.up.edu.mx



LICENCIATURA EN
HOSPITALITY MANAGEMENT
ESDAI

76%
De nuestras alumnas están contratadas antes de terminar la Licenciatura.

admisiones.up.edu.mx

PROPUESTA DE VALOR

- **Plan de estudios interdisciplinario** que desarrolla competencias como la toma de decisiones, resolución de problemas y dirección de equipos de trabajo, a través de proyectos.
- Más de 100 convenios nacionales e internacionales para elaborar prácticas profesionales en los mejores establecimientos de hospedaje, alimentos y bebidas, gestión de eventos y salud.
- Opción de obtener una doble titulación con las mejores universidades de Hospitalidad en Suiza:
  Bachelor of Arts in International Hospitality Management por el Hotel Swiss Management School, HSMS Switzerland.
  International Business in Hotel and Tourism Management por el César Ritz Colleges, Switzerland.
- Convenio de ESDAI con el Instituto Paul Bocuse, Lyon, Francia para realizar cualquiera de los 2 **diplomados:**
  Advanced Culinary Arts Program.
  Advanced Hospitality & Food Service Program.

PERFIL DE INGRESO

Las aspirantes a la licenciatura en Hospitality Management deben contar con:

- Razonamiento lógico-matemático.
- Pensamiento analítico.
- Gusto por la hospitalidad y el servicio.
- Tolerancia a la frustración y al trabajo bajo presión.
- Adaptación al cambio.
- Dominio del idioma inglés y facilidad para adquirir una tercera lengua.
- Facilidad para las relaciones interpersonales.
- Habilidades de comunicación oral y escrita.
- Proactividad.
- Gusto por retos intelectuales.

PERFIL DE EGRESO

Una egresada de la licenciatura en Hospitality Management desarrollará las siguientes habilidades:

- Integración y dirección de equipos de trabajo de las diferentes áreas de conocimiento aplicándolas en proyectos pertenecientes a la industria de la hospitalidad.
- Dirección integral de la operación del servicio de hospedaje y de A&B, asegurando la calidad.
- Dirección integral de la operación de los servicios en instituciones de salud.
- Diseño y emprendimiento de negocios en el sector de la hospitalidad.
- Organización y dirección de la operación de otros escenarios de la hospitalidad, como son: eventos, ocio y entretenimiento, wellness.
- Cimentar el ejercicio de las actividades de la hospitalidad en el humanismo cristiano con sentido ético.
- Organización e integración de las áreas funcionales de las empresas en la industria de la hospitalidad.
- Elaboración y ejecución de presupuestos y análisis financieros en la industria de la hospitalidad.
- Dirección de acuerdo a la legislación correspondiente a la industria de la hospitalidad.
- Integración de la innovación, tendencias, tecnología y softwares especializados en la gestión del sector hospitalario
- Fundamentar científicamente la toma de decisiones en la hospitalidad.
- Impulsar una visión sustentable en el desarrollo de proyectos, procesos y negocios.
- Aplicación de herramientas metodológicas para generar investigación en la industria de los servicios y la hospitalidad.
- Generación de espacios que faciliten la prestación de servicios para satisfacer las necesidades del otro.
- Desenvolverse y comunicarse de manera efectiva en un entorno multi e intercultural.

CAMPO LABORAL

- Hotelería y Turismo
- Industria restaurantera y de alimentos y bebidas
- Dirección de eventos
- Empresas de consumo
- Luxury Experience
- Consultoría
- Sector Salud

JW Marriott Washington DC · Hospital Angeles · Google · Westin Hoteles & Resorts · Four Seasons Hotels and Resorts · amazon · Que Bo! · Quintonil · The Ritz-Carlton · Eduardo Kohlmann Banquetes [Pasión por servir]

Universidad Panamericana Campus CDMX

PLAN DE ESTUDIOS (RUTA IDEAL)

Si ingresas en enero, el programa tiene una duración de 10 semestres

PRIMER SEMESTRE

Fundamentos de la Hospitalidad

• Administración estratégica	6
• Trabajo por proyectos	4
• Bases del servicio y producción de A&B	4
• Inocuidad en el servicio de A&B	9
• Sustentabilidad en los negocios	3
• Fundamentos de hospitalidad	6
• Matemáticas y pensamiento analítico	6
• Taller de redacción y expresión oral	3
• Historia de la cultura	6

SEGUNDO SEMESTRE

Dirección y operación de alimentos y bebidas

• Técnicas culinarias	9
• Administración del servicio de A&B	4
• Gastroquímica	9
• Ingeniería del menú	4
• Principios de contabilidad	6
• Modelos de gestión tecnológica	4
• Diseño y desarrollo de procesos	6
• Persona y sociedad	6

TERCER SEMESTRE

Dirección y operación de alimentos y bebidas

• Conservación y microbiología de alimentos y bebidas	9
• Costos de Alimentos y Bebidas	6
• Mercadotecnia	6
• Producción y servicio de Alimentos y Bebidas	4
• Investigación aplicada a la hospitalidad	5
• Cultura gastronómica	6
• Dirección de instituciones de Alimentos y Bebidas	6
• Ética	6

CUARTO SEMESTRE

Prácticas profesionales curriculares

• Inmersión en la industria de hospitalidad	6
• Matemáticas financieras	6
• Enología	5
• Presupuestos	6
• Antropología teológica I	6

QUINTO SEMESTRE

Servicios de alojamiento

• Admon. de servicios de alojamiento	6
• Ciencias aplicadas al mantenimiento y limpieza en alojamiento	8
• Mercadotecnia digital aplicada a los servicios	6
• Dirección financiera hotelera	6
• Fundamentos y tendencias de turismo	6
• Valuación y financiamiento de proyectos	6
• Marco legal y laboral de la industria de la hospitalidad	6
• Antropología teológica II	3

SEXTO SEMESTRE

Instituciones de salud

• Diseño de espacios de hospitalidad	7
• Calidad y trato humano en la prestación de servicios de salud	6
• Estructura organizacional en instituciones de salud	6
• Comunicación y estrategias de negociación	5
• Nutrición y bienestar en las organizaciones	6
• Ambiente hospitalario y manejo de residuos	6
• Probabilidad y estadística	6
• Filosofía social	6

SÉPTIMO SEMESTRE

Gestión de eventos

• Gestión y logística en eventos	5
• Administración de compras	6
• Liderazgo y dirección	4
• Producción y servicio de alimentos en alta escala	5
• Análisis de datos en la industria de la hospitalidad	6
• Inteligencia emocional y asertividad	4
• Identidad e imagen corporativa	6
• Hombre y mundo contemporáneo	6

OCTAVO SEMESTRE

Emprendimiento en otros escenarios de hospitalidad

• Administración de espacios	7
• Gestión del talento en la hospitalidad	6
• Tendencias en hospitalidad	6
• Creación de negocios y emprendimiento	6
• Entorno económico	6
• Creatividad e innovación	3
• Ética profesional	6

NOVENO SEMESTRE

Optativas a cursar (elegir 6 materias)

• Gastronomía mexicana	6
• Factibilidad y desarrollo de negocios en hospitalidad	6
• Recaudación de fondos y eventos no lucrativos	6
• Project management (Administración de proyectos)	3
• Marcas de lujo	6
• Optativa interfacultad	
• Gestión de productos turísticos	6
• Events marketing (Mercadotecnia de eventos)	6
• Negocios de salud y bienestar	3
• Diseño de interiores y experiencias en la hospitalidad	6
• Multiculturalidad en la hospitalidad	6
• Tendencias de alimentación	4

UNIVERSIDAD Panamericana Hospitality Management

ESDAI

Campus CDMX

Programa de Licenciatura con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE) de la Secretaría de Educación Pública (SEP) número 20221290, 10/10/2022, modalidad escolarizada.

CONAET

Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C.

Programa de estudios acreditado por el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, A.C

admisiones.up.edu.mx

UNIVERSIDAD
Panamericana

admisiones.up.edu.mx

Campus México
Augusto Rodin No. 498,
Insurgentes Mixcoac,
03920, Ciudad de México

Ciudad Panamericana
Autopista La Venta Chamapa,
Ex Ejido de San Cristóbal Texcalucan,
Huixquilucan, Edo. de México

Frida Arteaga
farteagar@up.edu.mx
5580048823

Descarga la
App para IOS

Descarga la
App para Android