

UDLAP[®]

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS PUEBLA



ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

www.udlap.mx

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*, con el que tus estudios tendrán reconocimiento en todo el mundo.

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*



SER ESTUDIANTE UDLAP

- Convicción de trabajar por el bien común y el alcance del éxito
- Visión para cosechar logros a través del aprendizaje
- Capacidad para enfrentar los retos de un mundo cada vez más competitivo
- Liderazgo en el desarrollo y conducción de proyectos
- Inclínación por administrar, crear y dirigir empresas dedicadas a la hospitalidad

EXCELENCIA ACADÉMICA UDLAP

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, asimismo, uno de cada tres es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI). Con su experiencia y calidad académica podrán guiarte para encontrar nuevas maneras de expresarte, ser crítico, innovador y creativo.

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*

Gracias a los más de 200 convenios con prestigiosas universidades internacionales, podrás realizar intercambios académicos o bien concluir un programa de doble titulación.

Association of Colleges and Schools Commission on Colleges (SACSCOC); también la certificadora Quacquarelli Symonds (QS) le otorgó 5 estrellas global, convirtiéndonos así en la primera universidad unicampus en América Latina en recibir esta distinción, de igual manera nos califica con 5 estrellas en las categorías de enseñanza, empleabilidad de egresados, internacionalización, inclusión y arte y cultura. Todo lo anterior se traduce en ofrecer los más altos estándares de calidad académica y servicios educativos, comparable con las mejores universidades de México y el mundo.



PLAN DE ESTUDIOS

ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

	Materias	Unidades
Periodo 1	Fundamentos de administración	6
	Optativa de estudio general de artes	6
	Optativa de estudio general de matemáticas	6
	Matemáticas universitarias	6
	Tecnologías de la información en la construcción del conocimiento	6
	Lengua extranjera I	6
Periodo 2	Fundamentos de mercadotecnia	6
	Contabilidad	6
	Gestión de los hoteles y restaurantes	6
	Seguridad en el manejo de los alimentos	6
	Argumentación académica	6
	Empresa y economía	6
Lengua extranjera II	6	
Periodo 3	Contabilidad de costos I	6
	Composición de los alimentos	6
	Laboratorio de preparación de alimentos I	6
	Industria del turismo y su entorno	6
	Escritura académica	6
	Lengua extranjera III	6
Estadística para negocios I	6	
Periodo 4	Tecnologías de información en los negocios	6
	Comportamiento organizacional	6
	Contabilidad gerencial	6
	Administración financiera	6
	Procesos de gestión en alojamientos	6
	Nutrición en la preparación de alimentos	6
	Optativa de estudio general de ciencias del comportamiento	6

	Materias	Unidades
Periodo 5	Turismo de reuniones	6
	Prácticas en la profesión 1	6
	Laboratorio de preparación de alimentos II	6
	Optativa de estudio general de humanidades	6
	Optativa de estudio general de ciencias naturales ...	6
	Marketing para hoteles y restaurantes	6
Análisis de mercados turísticos	6	
Periodo 6	Administración del servicio de bebidas	6
	Marco legal para hoteles y restaurantes	6
	Ventas para hoteles y restaurantes	6
	Temas selectos 1	6
	Administración de resorts	6
	Administración de operaciones en restaurantes	6
Temas selectos 2	6	
Periodo 7	Ética y responsabilidad social corporativa	6
	Prácticas en la profesión 2	12
Periodo 8	Administración y operación de eventos	6
	Simulación de gerencia en hoteles y restaurantes	6
	Innovación y emprendimiento en la hospitalidad	6
	Administración de ingresos en hoteles y restaurantes	6
	Temas selectos 3	6
	Perspectivas globales del turismo	6

VINCULACIÓN UDLAP

Destacadas empresas nacionales e internacionales mantienen vinculación con la universidad. Como estudiante de la UDLAP cuentas con las mejores oportunidades para desarrollarte en el mundo laboral, realizando prácticas en la profesión y proyectos de investigación que te ayudarán a tu ingreso al mercado laboral nacional e internacional, una vez que egreses.



SÉ PARTE DE LA COMUNIDAD UDLAP

Tu formación académica podrá ser complementada participando en los talleres extracurriculares que ofrece la universidad, así como organizaciones estudiantiles, actividades culturales y deportivas que contribuirán a tu crecimiento como estudiante y futuro profesionista.

Al vivir en uno de los cuatro colegios residenciales, disfrutarás el ambiente universitario al máximo y tendrás la oportunidad de convivir con estudiantes de

otras licenciaturas y culturas, complementando tu formación académica integral con experiencias significativas que tendrán un gran impacto en tus relaciones personales y profesionales. Una residencia de la UDLAP brinda las mismas comodidades que un departamento, cuenta con espacio de recreación y todos los servicios.

Dentro de la universidad también encontrarás servicio de comedor y área de *snack*, cajeros automáticos, entre otros.



LLEGÓ TU MOMENTO, INCORPÓRATE

PROCESO DE ADMISIÓN

- Realizar el examen de nuevo ingreso.
- Los alumnos provenientes de preparatorias con convenio quedan exentos de presentarlo, consultar la lista en: www.udlap.mx/preparatoriasdeconvenio
- Entregar documentos básicos de admisión: www.udlap.mx/solicitudes
- En caso de solicitar beca, revisar las fechas de convocatoria: www.udlap.mx/becas
- Cuotas y colegiaturas vigentes: www.udlap.mx/finanzas

QUEREMOS ESCUCHARTE

Incorporación estudiantil:

Tel.: +52 (222) 229 21 12

informes.nuevoingreso@udlap.mx

☎ (+521) 222 577 38 29

Becas:

Tel.: +52 (222) 229 27 02

informacion.beca@udlap.mx

Conmutador:

Tel.: +52 (222) 229 20 00

Ext. 4792 • 4799 • 4260 • 2189

www.udlap.mx

LLEGÓ TU MOMENTO, ELIGE

UDLAP[®]

LA CALIDAD ACADÉMICA
Y EL PRESTIGIO UDLAP
ESTÁN AVALADOS POR
QS, SACSCOC Y FIMPES



[/universidaddelasamericaspuebla](https://www.facebook.com/universidaddelasamericaspuebla)



[@udlap](https://twitter.com/udlap)

Universidad de las Américas Puebla

Ex hacienda Santa Catarina Mártir • C.P. 72810
San Andrés Cholula, Puebla, México

