

ACEPTA EL RETO



UDLAP

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS PUEBLA

ADMINISTRACIÓN DE LA HOSPITALIDAD

EDNE Escuela de Negocios y Economía

Estudia en la UDLAP



Experiencia del cliente

Desarrolla habilidades de liderazgo para gestionar organizaciones, creando experiencias únicas para los clientes.



Responsabilidad y ética

Implementa estrategias de sostenibilidad, contribuyendo al turismo responsable y al bienestar ambiental.



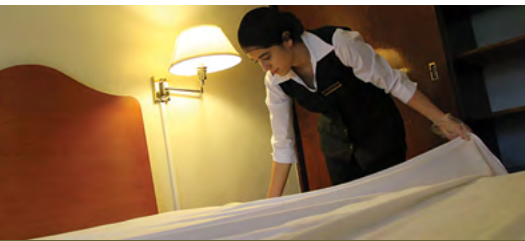
Innovación y valor

Innova en servicios turísticos, posicionándote como un profesional clave en la industria de la hospitalidad.

Campo laboral

Al aceptar el reto, estarás:

- Administrando hoteles, resorts y spas.
- Gestionando centros recreativos, de entretenimiento y clubes deportivos.
- Dirigiendo empresas de turismo, centros de salud, sociales y comunitarios.
- Coordinando eventos y convenciones.
- Implementando estrategias de sostenibilidad en la hospitalidad.
- Innovando en servicios y productos turísticos.



Plan de estudio

Total 300 unidades

Semestre 1

• Lengua Extranjera I	6
• Cultura Digital	6
• Panorama de la Administración	6
• Industria de la Hospitalidad	6
• Matemáticas Universitarias	6
• Contabilidad	6

Semestre 5

• Optativa de Estudio General de Artes	6
• Optativa de Estudio General de Humanidades	6
• Derecho Corporativo	6
• Administración de Servicio de Alimentos y Bebidas I	6
• Ética y Responsabilidad Social en los Negocios	6
• Prácticas en la Profesión 1	6
• Administración de Eventos en la Industria de la Hospitalidad	6

Semestre 2

• Lengua Extranjera II	6
• Argumentación Académica	6
• Optativa de Estudio General de Ciencias Sociales	6
• Contabilidad de Costos	6
• Sanidad y Nutrición	6
• Fundamentos Culinarios	6
• Fundamentos de Mercadotecnia	6

Semestre 6

• Sostenibilidad en la Industria de la Hospitalidad	6
• Banquetes	6
• Temas Selectos	6
• Administración de Ingresos en la Hospitalidad	6
• Turismo de Negocios	6
• Administración de Servicio de Alimentos y Bebidas II	6
• Perspectivas Disciplinarias	6

Semestre 3

• Lengua Extranjera III	6
• Escritura Académica	6
• Optativa de Estudio General de Matemáticas	6
• Administración Financiera	6
• Composición de los Alimentos	6
• Tecnologías de Información en los Negocios	6
• Fundamentos del Turismo	6

Semestre 7

• Instalaciones en la Hospitalidad	6
• Prácticas en la Profesión 2	6

Semestre 4

• Optativa de Estudio General de Ciencias Naturales	6
• Gestión del Comportamiento Humano	6
• Coctelería y Destilados	6
• Servicio a la Sala	6
• Investigación de Mercados	6
• Administración del Hospedaje	6
• Producción de Alimentos	6

Semestre 8

• Mercadotecnia Digital	6
• Protocolo Empresarial	6
• Innovación en los Negocios	6
• Cultura Gastronómica	6
• Liderazgo y Equipos de Alto Desempeño	6
• Simulador de Hospitalidad	6
• Tópicos de Vanguardia	6

Institución Acreditada y Consolidada.

Registrada en el Grupo 3 del Programa de Mejora Institucional

Estudia en la UDLAP y obtén tu título profesional y tu diploma de bachelor.



INCORPORACIÓN ESTUDIANTIL

informes.nuevoingreso@udlap.mx



222 229 21 12

222 160 66 19



Ubicación

www.udlap.mx

HAZ LA DIFERENCIA UDLAP