

**UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO**



**PROGRAMA ACADÉMICO PARA LA CREACIÓN DE LA  
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA**

**PLAN 2009**

**LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA**

**Aprobado en la sesión ordinaria del H. Consejo Universitario del 27 de marzo de 2009.**



## ÍNDICE

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| <b>ANTECEDENTES:</b> .....                        |                               |
| <b>JUSTIFICACIÓN:</b> .....                       |                               |
| <b>OBJETIVO CURRICULAR:</b> .....                 | 7                             |
| <b>PERFIL DEL ASPIRANTE:</b> .....                | 9                             |
| <b>PERFIL DEL EGRESADO:</b> .....                 | 10                            |
| <b>ACTIVIDAD PROFESIONAL:</b> .....               | 11                            |
| <b>REQUISITOS DE TITULACIÓN:</b> .....            | 12                            |
| <b>MAPA CURRICULAR:</b> .....                     | 13                            |
| <b>ORGANIZACIÓN DE LA CARRERA:</b> .....          | 15                            |
| <b>DESCRIPCIÓN DE ASIGNATURAS POR ÁREA:</b> ..... | ¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO. |
| <b>PLAN DE EVALUACIÓN Y ACTUALIZACIÓN:</b> .....  | 32                            |



### **ANTECEDENTES:**

Se formó un equipo de académicos y personas expertas en innovación educativa, así como en la administración escolar, que se encargaron de evaluar la formulación del programa de Administración Hotelera, tomando en cuenta las necesidades regionales de profesionistas con alto perfil académico, la factibilidad del mercado laboral y el análisis curricular de la carrera, así como el apego al Modelo Educativo de la Universidad de Quintana Roo de acuerdo al Plan Estratégico de Desarrollo, por lo que se pone a su consideración la presente propuesta:

### **JUSTIFICACIÓN:**

La situación privilegiada de Quintana Roo respecto a la industria hotelera, es una oportunidad para que se desarrollen, programas educativos que den respuesta a los nuevos retos globales y que preparen profesionistas comprometidos profesional y socialmente con el desarrollo de ésta industria, es por lo anterior que se propone el proyecto para la creación de la carrera de nivel 6 Administración Hotelera.

El Gobierno de Quintana Roo estableció el compromiso de impulsar el avance de la educación superior en la Riviera Maya, para lo cual el 22 de mayo del 2007 se expidió el Decreto Estatal Número 24, por el que se declara de Utilidad Pública la construcción de un "campus" de la Universidad de Quintana Roo en Playa del Carmen, y se destina un predio de 20 hectáreas para la construcción de sus instalaciones.

Para la Instrumentación y formulación del proyecto. En noviembre del 2007 la Coordinación de Proyectos que dirige el Dr. Miguel Borge Martín, presentó ante la Dirección de rectoría de la Universidad de Quintana Roo el documento denominado "Universidad de Quintana Roo, Campus Riviera Maya Propuesta de Creación" para lo cual se desarrollaron acciones y trabajos que se sumaron al enriquecimiento de los datos presentados en dicho documento tales como:

Proyección del Crecimiento Demográfico, en este contexto se hace referencia al acelerado crecimiento demográfico que ha tenido la población del Municipio de Solidaridad al pasar de 10 mil 531 habitantes

en 1990 a 169 mil 541 en 2007 llegando a alcanzar un crecimiento del 25% durante los años 1995, 1996, y 2005. Actualmente se registra un crecimiento del 11.8 %, lo que nos lleva a estimar que para el año 2010 la población registrada en el municipio será de aproximadamente 241 mil habitantes.



Proyección de la Demanda Estudiantil. La demanda real de Educación Superior en el Municipio tiene dos componentes principales 1) La demanda que presentan los jóvenes que terminan el nivel medio superior; y 2) los jóvenes con preparatoria terminada que trabajan y desean continuar sus estudios superiores.

Por lo anterior, el Municipio de Solidaridad presentó el "Estudio de Viabilidad para la apertura de un Módulo Universitario Público y sus demandas" aplicado durante el 2007 al primer grupo, el cual considera a los estudiantes de las escuelas que actualmente imparten Educación Media Superior en el Municipio de Solidaridad, obteniendo datos estadísticos importantes que sirvieron de base para la proyección de la demanda estudiantil de la Unidad de Paya del Carmen, lo que significa que la proyección de crecimiento de la Unidad podría ser de 231 estudiantes en el 2009, 255 de nuevo ingreso en e 2010, lo que daría una matrícula en el 2010 de 482, en el 2011 habrían 281 de nuevo ingreso, en total 597 y en 2012 310 de nuevo ingreso y 711 en total, (estas aproximaciones se obtuvieron del estudio de factibilidad).

Esta proyección afirma que la demanda tiene la escala suficiente para justificar la creación de la Unidad de Playa del Carmen y el ofrecer al menos tres carreras universitarias de inicio.

Se realizó una encuesta a estudiantes de preparatoria entre los días del 18 al 22 de febrero del 2008, Se cubrió el 92.34 por ciento del universo de los alumnos que están inscritos en el tercer grado del nivel medio superior, es decir de 496 estudiantes inscritos se logro aplicarles a 458, y el resultado fue que el área de conocimiento de interés en los estudiantes encuestados el 52.62 por ciento tiene inclinación por el área económico - administrativa, y respecto al interés de los estudiantes por las licenciaturas, el 18.34 eligió Administración de Empresas Turísticas.

Consulta con los Sectores Productivos y Social: En el marco de los trabajos desarrollados para la creación de la Unidad, el 29 de mayo del

2008 se organizó un "Foro de Comunicación sobre Educación Superior en el cual participaron representantes de: Asociaciones Civiles Empresariales, Funcionarios del Gobierno Estatal, Municipales, Empresarios Hoteleros e Instituciones Académicas, con el objeto de captar opiniones y aspectos relacionados con el diseño académico y la vinculación que deberá tener la Unidad Playa del Carmen con el sector productivo y social de esta región, para lo cual se conformaron 7 mesas de trabajo con cuatro temas de debate en los que cada participante expuso con base en su experiencia y formación, las necesidades y obligaciones que tendrá por atender la Unidad, obteniendo como resultado que el área de administración era de las más solicitada, con un 16.35 por ciento\*



\*datos obtenidos de los ESTUDIOS DE FACTIBILIDAD PARA LA APERTURA DEL CAMPUS DE LA UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO EN EL MUNICIPIO DE SOLIDARIDAD (PLAYA DEL CARMEN)

Cabe destacar que la Universidad cuenta con una adecuada planta de profesores especializada en áreas de administración, ciencias básicas, , derecho, desarrollo sustentable, economía y finanzas; sociología; recursos naturales; turismo; estudios regionales, y se tiene la posibilidad conseguir profesores expertos en hotelería que podrían contribuir eficientemente en una parte de la formación académica de los mandos superiores de la administración hotelera de la región, con un enfoque de responsabilidad social y desarrollo sustentable, por lo que se considera factible esta propuesta.

De la misma manera, es importante señalar que el Estado de Quintana Roo no satisface, todavía, los estándares de calidad en la profesionalización de su sector hotelero, el desarrollo turístico del Estado requiere urgentemente de profesionistas con conocimientos, habilidades, actitudes y valores que sean capaces de dirigir, desarrollar y/o crear empresas hoteleras que sean competitivas internacionalmente

Lo anterior confirma el doble reto de la UQROO, que consiste, por un lado, en ofrecer diversas opciones de alta calidad académica y, por otro, satisfacer las necesidades del mercado local, siendo pertinente abrir más opciones de programas académicos para el Estado de Quintana Roo.

Se realizó una investigación bibliográfica, en las universidades con mayor prestigio en el país como la Escuela Bancaria y Comercial; ISU Instituto Suizo de Hotelería y Gastronomía con una sede en Puebla,

Puebla, La Escuela Comercial de la Cámara de Comercio, La Universidad Iberoamericana, que cuentan con licenciaturas y posgrados en administración hotelera y/o administración turística. Así como en las Universidades en Estados Unidos, como la Universidad Estatal de San Diego; en América del Sur, como la Universidad Quilmes en Buenos Aires; La Universidad d'Angers, Área Administración Hotelera y Turismo (Francia), el Centro Internacional de Glion. Swiss Hotel Association Escuela Suiza de Alta dirección de Hotel Les Roches Marbella España. ISU Instituto Suizo de Hotelería y Gastronomía, el Institut de Management Hotelier International, Cornell University-Grupe ESSEC (París, Francia), Escuela de Sant Pol de Mar, Hotelería y Gastronomía (Barcelona, España), Scuola Internazionale di Scienze Turistiche (Roma, Italia), Universidad de Hawaii (USA), Instituto de Estudios de Turismo y Hotelería de Tenerife (España).

En el caso particular de las instituciones europeas, vale la pena agregar que gozan de un remarcado prestigio por sus programas de investigación, que armonizan con maestría la formación de líderes empresariales. Estas experiencias resultan útiles, y su reconocimiento y aplicación en nuestra Universidad incidirían en un intercambio académico más intenso con las instituciones universitarias de Centroamérica y El Caribe, con las que guardamos fuertes compromisos regionales y estratégicos para el desarrollo común, en el largo plazo.

En Conclusión, nuestro compromiso es preparar profesionales altamente capacitados para desempeñarse en distintas áreas de la industria hotelera, tanto a nivel nacional como internacional, con una formación basada en el desarrollo del liderazgo para la creación de valor en las empresas del sector. Por ello estamos convencidos en la necesidad de formar profesionales creativos, con capacidad para destacarse en un mercado altamente competitivo, respetando el valor de la solidaridad y éticamente comprometidos con el desarrollo sostenible del país.





### **OBJETIVO CURRICULAR:**

Este programa está diseñado para presentar una oferta de calidad académica de reconocido prestigio en el ámbito nacional e internacional y ofrecer a su vez a los alumnos un espacio de formación que le permita graduar un adecuado balance entre el estudio y su inmediata aplicación práctica. Los siguientes aspectos que se detallan a continuación básicamente estarán orientados a desarrollar y profundizar las capacidades de:

- Planear, organizar, evaluar y asesorar organizaciones formales hoteleras y turísticas.
- Realizar estudios de carácter académico y diagnósticos sobre los distintos aspectos de la administración hotelera y del turismo.
- Alcanzar la información técnica, teórica y la aptitud práctica necesarias para iniciarse en las actividades profesionales para agregar verdadero valor a los hoteles.
- Adquirir la capacidad necesaria para orientar y asesorar a la industria hotelera en que deben desempeñarse con conocimientos científicos y tecnológicos actuales.
- Desarrollar el espíritu de actualización permanente en las áreas de su actuación profesional y enriquecerlas con sus propios aportes.

Cabe destacar que el diseño curricular de la carrera contempla el 50% de las materias para realizar estancias prácticas en hoteles con convenio de la Universidad, es decir se tendría un total de hasta 144 créditos de práctica,

También se contempla la posibilidad de que el alumno pueda cursar hasta un 25% de las asignaturas en otras instituciones de educación superior nacionales o extranjeras que ofrezcan programas compatibles académicamente.

En la medida en que se den las condiciones en la Unidad Académica de Playa del Carmen, se habilitarán las modalidades alternas de enseñanza como podrían ser la modalidad semipresencial, en línea, por videoenlace, o las combinaciones que en su momento se requieran.

También en la medida en que se den las condiciones en la Unidad Académica de Playa del Carmen, se apoyará el aprendizaje con múltiples

medios y en diferentes ambientes como un reforzamiento a la modalidad presencial.

En el Modelo Curricular propuesto, el enfoque del programa educativo está centrado en el aprendizaje del estudiante.

Además de lo anterior, se buscará los mecanismos para la vinculación con el sector productivo y el acercamiento al mercado laboral así como la relación con centros de generación y aplicación del conocimiento.

Nuevamente se aclara que la propuesta privilegia la formación práctica del estudiante, teniendo el 50% de las asignaturas un componente práctico para realizarse directamente en una organización hotelera.

El Objetivo curricular también estará soportado con tecnología de punta y software especializado que optimice la actividad académica y potencia el desarrollo de las habilidades del estudiante.



## PERFIL DEL ASPIRANTE:

Los estudiantes interesados en estudiar esta carrera, deberán cumplir con las normas y políticas de admisiones de la Universidad de Quintana Roo, teniendo en cuenta que actualmente el criterio contempla que la admisión estará compuesta por el promedio de calificaciones del bachillerato que su valor es de un tercio de la admisión, el resultado del examen CENEVAL que comprende otro tercio, y la fase académica otro tercio de la misma admisión.

Es deseable además que los candidatos posean las siguientes características:

- Actitud de servicio
- Éticos
- Capacidad de análisis y síntesis
- Interés y vocación en las áreas científica, tecnológica y humanística.
- Habilidad para comunicarse efectivamente tanto en forma oral como escrita
- Habilidad de ser líderes comprometidos con el desarrollo de su entorno
- Habilidad numérica y analítica
- Disposición para las relaciones interpersonales y trabajar en equipo
- Sensibilidad para detectar áreas de oportunidad para negocios nuevos o para los ya existentes
- Creatividad en la solución de problemas
- Habilidad financiera
- Gestores del cambio en cualquier empresa u organización



## PERFIL DEL EGRESADO:

Gracias a que la mayor parte de su formación ocurre dentro de los negocios hoteleros los egresados cuentan con el conocimiento actual y la experiencia suficiente para ejercer inmediatamente funciones en amplios e importantes proyectos del Sector Hotelero.

Cuentan con una sólida formación académica teórica y práctica para ser líderes competitivos capaces de diseñar y dirigir estratégicamente el futuro de cualquier organización hotelera y conducirlos hacia la creación de valor, con un sello creativo, innovador y emprendedor.

Las principales características que exhiben nuestros egresados son:

- Amplio dominio de las competencias prácticas necesarias para dirigir un negocio hotelero
- Ético y respetuoso de la humanidad, ciudadanía mundial y orgulloso y preservador de las costumbres, culturas y valores de su región y de las diferentes comunidades del país.
- Capaz de diseñar procedimientos y sistemas de trabajo.
- Habilidad para interactuar con actitud de servicio en todos los ámbitos del Sector Hotelero.
- Liderazgo estratégico para la conducción y desarrollo del personal
- Formación práctica en situaciones reales de la administración hotelera.
- Promover una cultura de calidad, sustentabilidad y competitividad sobre la administración hotelera y la prestación de servicios.
- Dominio del Idioma Inglés
- Actitud Emprendedora e innovadora



### ACTIVIDAD PROFESIONAL:

- Diseñar y evaluar proyectos de creación de servicios de hotelería, gastronomía, y turísticos para identificar sus efectos económicos, socioculturales y ambientales.
- Diseñar y evaluar modelos de planificación hotelera para el desarrollo sostenible.
- Ingresar tanto al sector privado como al público, en los que podrá desempeñar tareas de organización, dirección y planeación de las empresas del sector.
- Realizar trabajos de investigación aplicada al desarrollo de la hotelería regional, nacional y mundial.
- Proponer políticas de desarrollo y fomento para el sector hotelero.
- Trabajar en equipos interdisciplinarios de manera de presentar soluciones viables ante los diferentes problemas de su entorno.
- Estar capacitado(a) para desarrollar alternativas que tiendan a un desarrollo sustentable de la actividad hotelera y gastronómica de la zona.

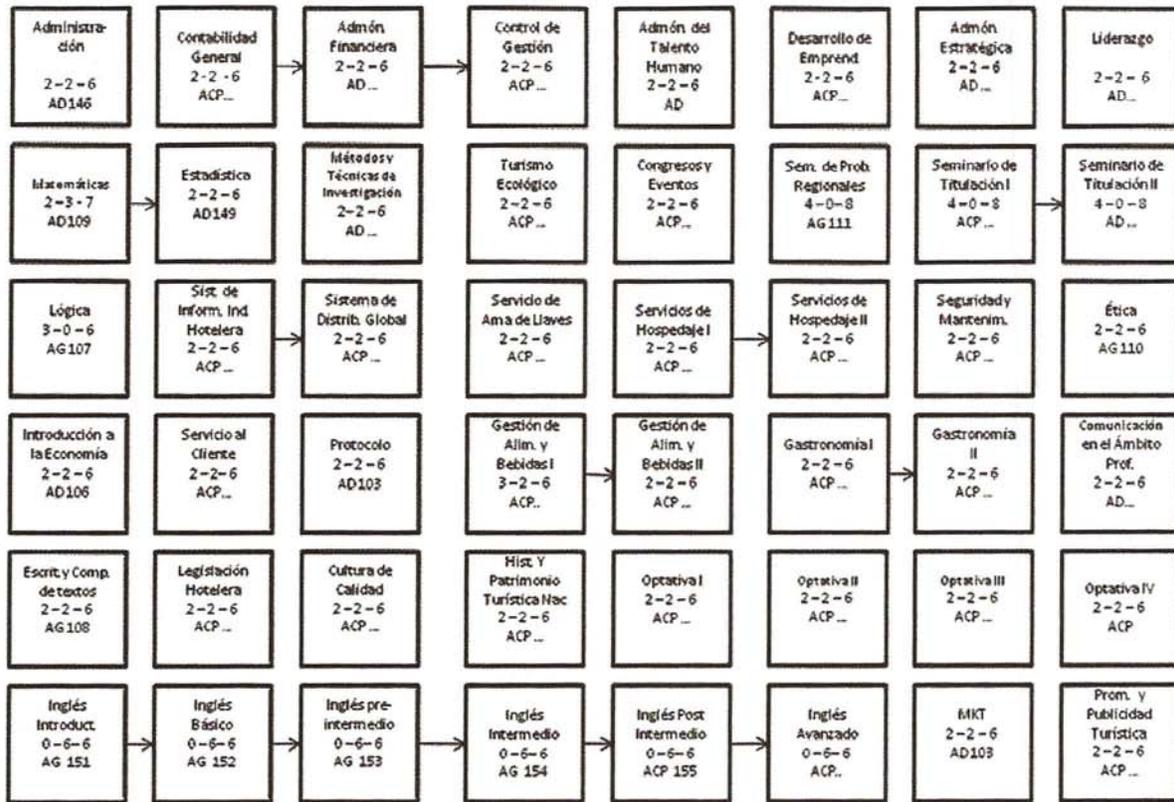


## **REQUISITOS DE TITULACIÓN:**

Para obtener el título profesional el estudiante deberá haber cubierto el total de los créditos establecidos dentro de los porcentajes definidos en los bloques de asignaturas del plan de estudios de la carrera, haber aprobado alguna de las modalidades de titulación, cumpliendo con los requisitos señalados en el Reglamento de Estudios Técnicos y de Licenciatura y normatividad vigente.



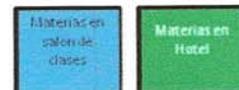
## MAPA CURRICULAR:



# MAPA CURRICULAR DE ACUERDO A LAS MATERIAS EN SALÓN DE CLASES Y LAS MATERIAS EN ESTANCIAS PRÁCTICAS EN HOTELES CON CONVENIO

ADMINISTRACIÓN HOTELERA MATERIAS EN SALÓN DE CLASES vs. ESTANCIAS EN HOTEL

|  |  |  |  |  |  |   |  |
|--|--|--|--|--|--|---|--|
| Administración<br>2-2-6<br>AD146             | Contabilidad General<br>2-2-6<br>ACP           | Admón. Financiera<br>2-2-6<br>AD                   | Control de Gestión<br>2-2-6<br>ACP               | Admón. del Talento Humano<br>2-2-6<br>ACP  | Desarrollo de Emprend.<br>2-2-6<br>ACP     | Admón. Estratégica<br>2-2-6<br>AD         | Liderazgo<br>2-2-6<br>AD                         |
| Mecanización<br>2-3-7<br>AD109               | Estadística<br>2-2-6<br>AD149                  | Métodos y Técnicas de Investigación<br>2-2-6<br>AD | Turismo Ecológico<br>2-2-6<br>ACP                | Congresos y Eventos<br>2-2-6<br>ACP        | Sem. de Foros Regionales<br>4-0-0<br>AG111 | Seminario de Titulación I<br>4-0-0<br>ACP | Seminario de Titulación II<br>4-0-0<br>AD        |
| Lógica<br>3-0-6<br>AG107                     | Sist. de Inform. Ind. Hotelera<br>2-2-6<br>ACP | Sistema de Distrib. Global<br>2-2-6<br>ACP         | Servicio de Ama de Llaves<br>2-2-6<br>ACP        | Servicios de Hospedaje I<br>2-2-6<br>ACP   | Servicios de Hospedaje II<br>2-2-6<br>ACP  | Seguridad y Mantenim.<br>2-2-6<br>ACP     | Ética<br>2-2-6<br>AG110                          |
| Introducción a la Economía<br>2-2-6<br>AD106 | Servicio al Cliente<br>2-2-6<br>ACP            | Protocolo<br>2-2-6<br>ACP                          | Gestión de Alimentos y Bebidas I<br>3-2-6<br>ACP | Gestión de Alim. y Bebidas<br>2-2-6<br>ACP | Gastronomía I<br>2-2-6<br>ACP              | Gastronomía II<br>2-2-6<br>ACP            | Comunicación en el Ambiente Prof.<br>2-2-6<br>AD |
| Escrit. comp. de textos<br>2-2-6<br>AG100    | Legislación Hotelera<br>2-2-6<br>ACP           | Culturas de Calidad<br>2-2-6<br>ACP                | Hist. y Patrimonio Turístico<br>2-2-6<br>ACP     | Opcativa I<br>2-2-6<br>ACP                 | Opcativa II<br>2-2-6<br>ACP                | Opcativa III<br>2-2-6<br>ACP              | Opcativa IV<br>2-2-6<br>ACP                      |
| Inglés Introduct.<br>0-6-6<br>AG151          | Inglés Básico<br>0-6-6<br>AG152                | Inglés Pre-intermedio<br>0-6-6<br>AG153            | Inglés Intermedio<br>0-6-6<br>AG154              | Inglés Post Intermedio<br>0-6-6<br>ACP155  | Inglés Avanzado<br>0-6-6<br>ACP            | MKT<br>2-2-6<br>AD103                     | Prom. y Publicidad<br>2-2-6<br>ACP               |



## ORGANIZACIÓN DE LA CARRERA:

La carrera consta de 315 créditos.

El estudiante para cubrir el total de créditos requeridos deberá cursar asignaturas en los bloques y rangos siguientes:

| Bloque                    | Rango   |
|---------------------------|---------|
| GENERAL                   | 75      |
| DIVISIONAL                | 48 ---  |
| CONCENTRACION PROFESIONAL | 172 --- |
| APOYO                     | 20 ---  |



| GENERAL    |                                       |    |    |   |
|------------|---------------------------------------|----|----|---|
| Clave      | Materia                               | HT | HP | C |
| AG-108     | Escritura y comprensión de textos.    | 2  | 2  | 6 |
| AG-107     | Lógica                                | 3  | 0  | 6 |
| AG-110     | Ética                                 | 2  | 2  | 6 |
| AG-111     | Seminario de Problemas regionales     | 4  | 0  | 8 |
| AG-109     | Matemáticas                           | 2  | 3  | 7 |
| AG-112     | Métodos y Técnicas de Investigación   | 2  | 2  | 6 |
| AG-151     | Inglés Introductorio                  | 0  | 6  | 6 |
| AG-152     | Inglés Básico                         | 0  | 6  | 6 |
| AG-153     | Inglés preintermedio                  | 0  | 6  | 6 |
| AG-154     | Inglés Intermedio                     | 0  | 6  | 6 |
| AG-155     | Inglés Post Intermedio                | 2  | 3  | 6 |
| AG-156     | Inglés Avanzado                       | 2  | 3  | 6 |
| DIVISIONAL |                                       |    |    |   |
| Clave      | Materia                               | HT | HP | C |
| AD-156     | Administración I                      | 2  | 2  | 6 |
| AD-157     | Administración Financiera             | 2  | 2  | 6 |
| AD-106     | Introducción a la Economía            | 2  | 2  | 6 |
| AD-158     | Comunicación en el Ámbito Profesional | 2  | 2  | 6 |
| AD-159     | Liderazgo                             | 2  | 2  | 6 |



| AD-160                           | Administración Estratégica                      | 2  |    |   |
|----------------------------------|---|----|----|---|
| AD-161                           | Administración del Talento Humano               | 2  |    |   |
| AD-162                           | Cultura de la Calidad                           | 2  |    |   |
| <b>CONCENTRACIÓN PROFESIONAL</b> |   |    |    |   |
| Clave                            | Materia   | HT | HP | C |
| ACP-144                          | Contabilidad Básica y Administrativa            | 2  | 2  | 6 |
| ACPSC-139                        | Seminario de Mercadotecnia                      | 2  | 2  | 6 |
| ACP-149                          | Estadística                                     | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-100                        | Servicios de Hospedaje I                        | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-101                        | Servicios de Hospedaje II                       | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-102                        | Mantenimiento y Seguridad                       | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-103                        | Historia y Patrimonio Turístico Nacional        | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-104                        | Congresos y Eventos                             | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-105                        | Control de Gestión                              | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-106                        | Sistemas de Información para Industria Hotelera | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-107                        | Turismo Ecológico                               | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-108                        | Protocolo                                       | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-109                        | Gastronomía I                                   | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-110                        | Gastronomía II                                  | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-111                        | Servicio de Ama de Llaves                       | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-112                        | Legislación Hotelera                            | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-113                        | Promoción y Publicidad Turística                | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-114                        | Gestión de Alimentos y Bebidas I                | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-115                        | Gestión de Alimentos y Bebidas II               | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-116                        | Servicio al Cliente                             | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-117                        | Desarrollo de Emprendedores                     | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-118                        | Sistemas de Distribución Global                 | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-119                        | Optativa I *                                    | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-120                        | Optativa II *                                   | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-121                        | Optativa III *                                  | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-122                        | Optativa IV *                                   | 2  | 2  | 6 |
| ACPAH-123                        | Seminario de Titulación I                       | 0  | 4  | 8 |
| ACPAH-124                        | Seminario de Titulación II                      | 0  | 4  | 8 |

\*Las asignaturas optativas tienen como propósito fundamental complementar la educación del alumno en áreas temáticas, por lo que se ofrecerán cursos de diferentes tópicos como serian:

- Franquicias
- Vitivinicultura y Enología
- Comportamiento del Consumidor y Oportunidades de negocio
- Innovación y Desarrollo Tecnológico
- Organización de Eventos
- Transporte Náutico y Aéreo
- Creación y Administración de Empresas de Servicios
- Dirección Estratégica Emprendedora
- Tecnologías de Información para la toma de Decisiones
- Estrategia de Competitividad Tecnológica
- Tecnologías de Información y Comunicaciones
- Administración en Ambientes Virtuales
- Administración por Calidad Total
- Sistemas de Control de Procesos
- Calidad de Servicios y Satisfacción al Cliente
- Administración de Servicios



## ASIGNATURAS DE APOYO

- Deportes y Cultura

20 créditos en total

## DESCRIPCIÓN DE ASIGNATURAS POR ÁREA

### a) Asignaturas Generales

#### AG-108 ESCRITURA Y COMPRENSIÓN DE TEXTOS

Descripción  
de la  
Materia.

ESTE CURSO TIENE COMO FINALIDAD PARTICIPAR EN EL DESARROLLO DEL ESTUDIANTE EN SU FORMACIÓN INTEGRAL, DENTRO DE UN MARCO ACADÉMICO QUE SUBRAYE LA IMPORTANCIA DE LA APLICACIÓN PRÁCTICA DEL LENGUAJE EN

SU EJERCICIO PROFESIONAL. ESTO FAVORECERÁ A LA CORRECTA EXPRESIÓN VERBAL O ESCRITA EN FORMA INTERDISCIPLINARIA, PROCURANDO UNA INTERPRETACIÓN REFLEXIVA Y CUALITATIVA, EN VARIOS NIVELES DE DIFERENTES TIPOS DE TEXTOS.



#### AG-110 ÉTICA

Descripción  
de la  
Materia.

ESTE CURSO SEMESTRAL PRETENDE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERA UNA FORMACIÓN ÉTICA SIGNIFICATIVA QUE LE PERMITA UN DESARROLLO EN SU PERSPECTIVA Y COSMOVISIÓN DE LOS VALORES HUMANOS DENTRO DE LA SOCIEDAD QUE INTEGRA Y MODIFICA. ESTA ACTITUD PARTIRÁ DE UNA PROFUNDA REFLEXIÓN ANTE LOS PROBLEMAS ÉTICOS QUE HAN PLANTEADO DISTINTOS FILÓSOFOS DURANTE LA HISTORIA DEL PENSAMIENTO DEL HOMBRE. ATENDERÁ ESTE CURSO EL ASPECTO FORMATIVO DE UNA CONCIENCIA SOCIAL Y, TAMBIÉN, EL ASPECTO INTEGRATIVO DE UNA SENSIBILIDAD QUE LE PROCURE ELEMENTOS APORTADORES A SU MEJORAMIENTO DEL MUNDO QUE LO RODEA.

#### AG-111 SEMINARIO DE PROBLEMAS REGIONALES

Descripción  
de la  
Materia.

EL SEMINARIO SE ARTICULA MEDIANTE GRUPOS MULTI E INTERDISCIPLINARIOS DE 15 PERSONAS, QUE SE ABOCARÁN AL ANÁLISIS DE PROBLEMAS CONCRETOS SELECCIONADOS POR SU RELEVANCIA ESPECIAL PARA EL ESTADO. LA FINALIDAD DEL SEMINARIO ES PRESENTAR UNA VISIÓN INTEGRADA Y COHERENTE DEL PROBLEMA ANALIZADO, EN LA QUE SE HAGA UNA PONDERACIÓN DEL EFECTO DE ESTE EN EL DESARROLLO DE LA REGIÓN, CONCLUYENDO EN UN TRABAJO COLECTIVO QUE CONTENGA LA ARGUMENTACIÓN EN QUE SE BASAN LAS CONCLUSIONES Y PROPUESTAS.

#### AG-112 MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Descripción  
de la  
Materia.

SE TRATA DE UN CURSO-TALLER INTRODUCTORIO QUE DARÁ AL ESTUDIANTE LAS BASES DE LOS MÉTODOS Y LAS TÉCNICAS ELEMENTALES PARA LA SISTEMATIZACIÓN DEL CONOCIMIENTO DE LA NATURALEZA Y LA SOCIEDAD; ASÍ

COMO LA APLICACIÓN DE DICHAS TÉCNICAS A PROBLEMAS DE INVESTIGACIÓN SELECCIONADOS CON LA ORIENTACIÓN DEL PROFESOR.



## AG-107 LÓGICA

Descripción  
de la  
Materia.

LA DISCIPLINA EN EL PENSAMIENTO, COMO PIEDRA ANGULAR DE LA GENERACIÓN DEL CONOCIMIENTO, HA SIDO RECONOCIDA DESDE LA ANTIGÜEDAD Y SE HA VALORADO CADA DÍA MÁS CON UN ELEMENTO DE CAPITAL IMPORTANCIA EN LA FORMACIÓN DEL MODERNO PROFESIONAL, LA FORMACIÓN UNIVERSITARIA PRETENDE EN ÚLTIMA INSTANCIA, LA FORMACIÓN DE PROFESIONALES CAPACES Y PENSANTES, PERO PARA QUE ESTE PENSAMIENTO RINDA SUS MÁXIMOS EN CADA UNO DE LOS RUBROS DE LA ACTIVIDAD HUMANA, DEBE SER UN PENSAMIENTO FUNDAMENTADO Y ARGUMENTADO.

LA ASIGNATURA DE LÓGICA, DE ESTE MODO, NO SOLAMENTE SE VINCULA CON OTRAS ASIGNATURAS DEL PLAN DE ESTUDIOS O CON LOS OBJETIVOS INSTRUCCIONALES QUE PUEDA TENER UNA LICENCIATURA, SINO, QUE, VINCULA DE MANERA DIRECTA CON OBJETIVOS MUCHO MÁS GENERALES Y DE MAYOR PROFUNDIDAD QUE TIENE LA UNIVERSIDAD EN SÍ MISMO Y QUE PUEDE NOMINARSE COMO LA FORMACIÓN INTEGRAL DEL ALUMNO PARA UNA SANA Y PRODUCTIVA INTEGRACIÓN DE LA SOCIEDAD.

POR OTRA PARTE, EL DESARROLLO DE NUESTRA SOCIEDAD ACTUAL, DEPENDE CADA DÍA DE INTERACCIONES MÁS COMPLEJAS ENTRE LOS ELEMENTOS QUE LA COMPONEN, Y UNO DE ELLOS, DE LOS MÁS IMPORTANTES DESDE NUESTRO PUNTO DE VISTA, ES EL CONOCIMIENTO, QUE EN NUESTRA SOCIEDAD TECNOLÓGICA SE ENTIENDE CADA DÍA MÁS COMO EL SABER COMO, ES DECIR EL CONOCIMIENTO PARA HACER COSAS. DESDE ESTE PUNTO DE VISTA, EL CURSO DE LÓGICA, PRETENDE QUE EL ALUMNO NO SOLAMENTE ADQUIERA LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA, SINO, QUE LOS PONGA EN PRÁCTICA, EMPEZANDO A HACERLO SERIAMENTE EN ESTE CURSO Y CREANDO EL HÁBITO DE HACERLO SIEMPRE EN SU VIDA PROFESIONAL FUTURA.

## AG-109 MATEMÁTICAS



CON EL CURSO MATEMÁTICAS BÁSICAS SE PRETENDE ORIENTAR AL ALUMNO PARA QUE ADQUIERA DESTREZA, GUSTO Y SEGURIDAD EN LA UTILIZACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS (COMPRENSIÓN DE CONCEPTOS Y HABILIDAD PARA MANIPULAR ALGORITMOS) MÍNIMOS DE MATEMÁTICAS QUE REQUIERE CADA ESTUDIANTE DE NIVEL SUPERIOR PARA EL ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN BÁSICA, ESTADÍSTICA Y VALORATIVA, QUE SE PROPORCIONA EN LOS MEDIOS DE DIFUSIÓN DEL DEVENIR DIARIO A NIVEL LOCAL, NACIONAL E INTERNACIONAL. TRATAREMOS DE DESARROLLAR LA HABILIDAD PARA ELABORAR MODELOS MATEMÁTICOS SENCILLOS DE DIVERSAS SITUACIONES PROBLÉMICAS EN DISTINTAS ÁREAS DEL CONOCIMIENTO Y DE EJERCITAR DISTINTOS PROCEDIMIENTOS DEL RAZONAMIENTO LÓGICO TALES COMO DEDUCCIÓN, INDUCCIÓN, ANÁLISIS Y SÍNTESIS, GENERALIZACIÓN, COMPARACIÓN, CLASIFICACIÓN, ETC.

## AG-151 INGLÉS INTRODUCTORIO

Descripción  
de la  
Materia.

ES EL PRIMER CURSO DE UNA SERIE DE SEIS EN EL QUE SE PRESENTA ACTIVIDADES DE LA VIDA COTIDIANA CON ESTRUCTURAS SENCILLAS, Y SE PROMUEVE EL DESARROLLO DE LAS DIFERENTES HABILIDADES LINGÜÍSTICAS EN UN NIVEL INICIAL PARCIALMENTE EQUIVALENTE A UN A1 DE ACUERDO AL MARCO EUROPEO COMÚN DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.

## AG-152 INGLÉS BÁSICO

Descripción  
de la  
Materia.

ES EL SEGUNDO CURSO DE UNA SERIE DE SEIS EN EL QUE SE ENFATIZA EL USO DEL IDIOMA INGLÉS EN UN CONTEXTO REAL DE ACUERDO A LAS NECESIDADES INMEDIATAS QUE ENFRENTA EL ALUMNO EN SU VIDA DIARIA. EN EL CURSO SE REFUERZAN LAS CUATRO HABILIDADES DEL IDIOMA UTILIZANDO DIVERSOS TEMAS COMUNES DE UNA MANERA SENCILLA EQUIVALENTE A UN NIVEL A1 DE ACUERDO AL MARCO EUROPEO COMÚN DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.



#### AG-153 INGLÉS PRE-INTERMEDIO

Descripción  
de la  
Materia.

ES EL TERCER CURSO DE UNA SERIE DE SEIS EN EL QUE SE IMPLEMENTAN ACTIVIDADES PRÁCTICAS PARA DESARROLLAR Y REFORZAR LAS HABILIDADES LINGÜÍSTICAS.

ES UN CURSO PRÁCTICO QUE PROPORCIONA DE MANERA PROGRESIVA LAS ESTRUCTURAS LINGÜÍSTICAS DENTRO DE CONTEXTOS DETERMINADOS Y LOS CAMPOS LÉXICOS RESPECTIVOS A UN NIVEL PARCIALMENTE EQUIVALENTE A UN A2 DE ACUERDO AL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.

#### AG-154 INGLÉS INTERMEDIO

Descripción  
de la  
Materia.

ES EL CUARTO DE UNA SERIE DE 6 NIVELES EN EL QUE SE REFUERZAN LAS HABILIDADES LINGÜÍSTICAS.

ES UN CURSO PRÁCTICO QUE PROPORCIONA DE MANERA PROGRESIVA LAS ESTRUCTURAS LINGÜÍSTICAS DENTRO DE CONTEXTOS DETERMINADOS Y LOS CAMPOS LÉXICOS RESPECTIVOS A UN NIVEL EQUIVALENTE A UN A2 DE ACUERDO AL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.

#### AG-155 INGLÉS POST-INTERMEDIO

ES EL NIVEL QUE REFUERZA LAS HABILIDADES LINGÜÍSTICAS. ES UN CURSO PRÁCTICO QUE PROPORCIONA DE MANERA PROGRESIVA LAS ESTRUCTURAS LINGÜÍSTICAS DENTRO DE CONTEXTOS DETERMINADOS Y LOS CAMPOS LÉXICOS RESPECTIVOS A UN NIVEL EQUIVALENTE A UN A2 DE ACUERDO AL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.

#### AG-156 INGLÉS AVANZADO

Descripción  
de la  
Materia.

DESARROLLO DE LAS CUATRO HABILIDADES DE LA LENGUA: COMPRENSIÓN



## b) Asignaturas Divisionales

### AD-156 ADMINISTRACIÓN

Objetivo: El alumno será capaz de analizar la importancia de la administración, su proceso y su utilidad para generar valor en las organizaciones, así como los enfoques de las diferentes escuelas del pensamiento administrativo, los diferentes modelos de negocios y el papel del administrador para innovar y responder ante los cambios actuales y futuros. Para ello se consideran los siguientes contenidos: 1. Definición del concepto de administración. 2. La evolución e interpretación del pensamiento administrativo. 3. Los ambientes de negocios actuales y la generación de valor en las organizaciones. 4. Ética y responsabilidad social. 5. El administrador, sus actitudes, valores y cultura. 6. El administrador como tomador de decisiones. 7. La administración de grupos de trabajo y su impacto en el desempeño. 8. Nuevos modelos de gestión; Competencias, coaching ejecutivo, etc. E internacionalización de los negocios. 9. Integración del procesos de administración; auto administración, administración del contexto, administración de la acción y el cambio.

### AD-157 ADMINISTRACIÓN FINANCIERA

Objetivo: El alumno conocerá la importancia de las finanzas como generadora de valor en las organizaciones. Sera capaz de analizar la situación financiera, evaluar una estructura de capital a partir de la comparación de las diferentes fuentes de financiamiento y estimar el costo del capital.

### AD-106 INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA

Descripción  
de la  
Materia.

Objetivo: el curso ofrece los conocimientos básicos de los principales elementos de la ciencia económica. objeto y método de la economía. Doctrinas económicas: fisiocracia, mercantilismo, Adam Smith, Ricardo, Marx, Keynes, poskeynesianos.

sistema económico: conceptos fundamentales, matriz de insumo producto, comercio exterior. Seminario de análisis actualizado. Presentar al alumno la importancia de la economía como ciencia o guía de análisis de los eventos económicos de los países. Se presenta una introducción a los conceptos, herramientas y procesos lógicos que requieren para el estudio de la teoría económica y para la comprensión de los fenómenos económicos. Introducción a la teoría económica. Los instrumentos técnicos básicas de análisis. La oferta y demanda de mercado. La elasticidad. La contabilidad nacional. La determinación del ingreso nacional. La participación del estado en la economía. El sistema monetario. El crecimiento económico. La balanza de pagos y los problemas de los países en desarrollo.



#### AD-158 COMUNICACIÓN EN EL ÁMBITO PROFESIONAL

Objetivo: Al término del curso, el estudiante habrá desarrollado la habilidad de expresarse verbalmente de forma correcta, a valor y el empleo de un léxico especializado para ser redactores y expositores competentes en su ámbito profesional.

#### AD-159 LIDERAZGO

Objetivo: Conocer, comprender e incrementar la efectividad del liderazgo en los alumnos para facilitar un mejor desempeño de sus funciones a corto y mediano plazo, desarrollar las habilidades de proactividad, motivación asertividad, análisis y solución creativa de problemas, conocer los principales elementos del coaching como estilo gerencial y los principios de Stephen Covey, y definir un plan de desarrollo para fortalecer su liderazgo personal.

#### AD-160 ADMINISTRACIÓN ESTRATEGICA

. Objetivo: La creación y el mantenimiento de una visión de largo plazo requieren la determinación de una dirección y administración estratégica de los procesos. El análisis de las características del negocio que aceleran el cambio estratégico, son presentadas dentro de seis grandes temas que están orientados al desarrollo de la administración del nivel corporativo.

## AD-161 ADMINISTRACIÓN DEL TALENTO HUMANO

.Objetivo: El alumno conocerá, entenderá y aplicará los conocimientos sobre objetivos y organización de la administración del talento humano.  
Planeación del talento humano. Reclutamiento, selección, capacitación, adiestramiento y desarrollo.  
Diseño y análisis de puestos. Valuación de puestos. Métodos. Desarrollo y evaluación del desempeño. Planeación de la carrera profesional dentro de la organización.  
Calidad de la vida laboral. Auditoria de la función de administración del talento humano. Rol del talento humano dentro de las empresas de servicios.



## AD-162 CULTURA DE LA CALIDAD

Objetivo: Que el alumno comprenda y aplique los conceptos y metodologías de la filosofía de calidad, como la base de la gestión de la calidad, control, mejoramiento y planificación de calidad serán temas básicos de la asignatura, así como la historia de la calidad, Kaoru Ishikawa, Joseph M. Juran, Phillip b. Crosby, Edwards Domingo, entre otros, su aplicación en la producción y servicios, su impacto en los costos de producción y costo de la imagen corporativa de la no calidad en el servicio.

### c) Asignaturas de Concentración Profesional

## ACP-144 CONTABILIDAD BÁSICA Y ADMINISTRATIVA

. CULTURA CONTABLE. MARCO CONCEPTUAL DE LA CONTABILIDAD. ACTIVOS: INVERSIONES DE EMPRESAS. PASIVO Y CAPITAL: FUENTES DE FINANCIAMIENTO. ANÁLISIS Y DESCRIPCIÓN DEL CICLO CONTABLE. APLICACIÓN DEL CICLO CONTABLE EN EMPRESAS DE SERVICIOS Y EMPRESAS COMERCIALES. PREPARACIÓN DE LOS ESTADOS FINANCIEROS BÁSICOS DE EMPRESAS DE SERVICIOS Y COMERCIALES. ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN FINANCIERA PARA TOMA DE DECISIONES

ACPSC-139 SEMINARIO DE MERCADOTECNIA



Descripción  
de la  
Materia.

Objetivo: Al terminar el curso, los alumnos serán capaces de: Conocer el campo de la mercadotecnia y su administración dentro de la perspectiva internacional con el fin de elaborar estrategias de Mercadotecnia adecuadas, dentro del ámbito del mercado mexicano. La materia es practica-teórica con énfasis en estudio de casos de mercadotecnia los que requerirán aplicación de los conceptos de mercadotecnia con motivo de mejorar la toma de decisiones gerenciales con respeto a planeación y implementación de planes de mercadotecnia y resolver problemas que la aplicación de teorías de mercadotecnia puedan solucionar. los estudiantes desarrollarán la habilidad de planear y ajustar planes de mercadotecnia aplicando conceptos de los 4p's (producto, precio, plaza, promoción). Las teorías abarcarán conceptos del proceso de mercadotecnia como parte del sistema del negocio en general y manejo del proceso de mercadotecnia en particular.

ACP-149 ESTADÍSTICA

Descripción  
de la  
Materia.

EL CURSO PROPORCIONA LOS CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES PARA EL ANÁLISIS Y DESCRIPCIÓN DE DATOS A PARTIR DE INDICADORES BASE COMO: LAS MEDIDAS DE TENDENCIA CENTRAL Y DE DISPERSIÓN, PROPORCIONES DE SUBCONJUNTOS EN UNA POBLACIÓN, ASÍ COMO TÉCNICAS PARA LA REALIZACIÓN DE INFERENCIAS SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DE UNA POBLACIÓN A PARTIR DE LOS DATOS DE UNA MUESTRA, DE MANERA QUE PUEDA REALIZAR PRONÓSTICOS CUALITATIVOS Y CUANTITATIVOS SOBRE LOS PARÁMETROS POBLACIONALES, ESTABLECIENDO EL GRADO DE CONFIABILIDAD DE LOS MISMOS.

ACPAH-100 SERVICIOS DE HOSPEDAJE I

Descripción  
de la  
Materia.

EL PROGRAMA ESTÁ DIVIDIDO EN DOS PARTES, EL PRIMERO INCLUYE LOS ANTECEDENTES DE LAS DIVERSAS MODALIDADES DE ALOJAMIENTO, EN ESPECIAL LA HOTELERÍA Y SU IMPORTANCIA EN EL DESARROLLO DEL TURISMO. SE ANALIZAN LOS ELEMENTOS FÍSICOS Y LEGALES PARA LA APERTURA DE UN HOTEL, CADENAS Y FRANQUICIAS, LAS ÁREAS QUE CONSTITUYEN UN HOTEL E INTRODUCE AL ALUMNO AL DEPARTAMENTO DE DIVISIÓN CUARTOS.



#### ACP-101 SERVICIOS DE HOSPEDAJE II

Descripción  
de la  
Materia.

LA SEGUNDA PARTE EXPONE LA ESTRUCTURA DE UN HOTEL TIPO, LOS PROCEDIMIENTOS MÁS COMUNES POR DEPARTAMENTOS Y LOS ORGANISMOS ENCARGADOS DE REGULAR SU FUNCIONAMIENTO. ANALIZA LAS POLÍTICAS, FUNCIONES, Y PROCEDIMIENTOS DE CADA DEPARTAMENTO DEL HOTEL. SE ENFOCA AL ESTUDIO DEL PRODUCTO HABITACIÓN Y ALIMENTOS Y BEBIDAS. INTRODUCE LA NOCIÓN DE SEGMENTACIÓN DEL MERCADO DE HOSPEDAJE. APLICA LOS CONOCIMIENTOS DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA COMO BASE PARA LA ELABORACIÓN DE ESTRATEGIAS OPERACIONALES. REQUIERE LA ELABORACIÓN DE UNA PROPUESTA DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA CONSIDERANDO LOS ASPECTOS FÍSICOS, LEGALES Y OPERATIVOS

#### ACPAH-102 MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD

Descripción  
de la  
Materia.

EXPONE LOS DIFERENTES DEPARTAMENTOS Y FUNCIONES VINCULADOS AL ÁREA DE MANTENIMIENTO INDUSTRIAL, EXPLICA LAS ACTIVIDADES Y PROCEDIMIENTOS A REALIZAR PARA ORGANIZAR, OPERAR Y ADMINISTRAR CORRECTAMENTE LAS TAREAS RELATIVAS AL MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO, A LOS PROGRAMAS DE SEGURIDAD LABORAL EN UNA ORGANIZACIÓN Y LOS PROGRAMAS DE AUDITORÍAS AMBIENTALES, HACIENDO ÉNFASIS EN EMPRESAS VINCULADAS AL ÁREA HOTELERA.



### ACPAH-103 HISTORIA Y PATRIMONIO TURÍSTICO NACIONAL

#### Descripción de la Materia.

Durante el desarrollo de esta materia se proveerá al estudiante de criterios para la interpretación y análisis de los patrones locacionales, espaciales y de traslado de los flujos de turismo a escala regional, nacional, internacional con el propósito de que el alumno describa las características de la geografía humana.

### ACPAH-104 CONGRESOS Y EVENTOS

#### Descripción de la Materia.

Objetivo: Al finalizar el curso el alumno será capaz de organizar de manera adecuada Congresos y Eventos, buscando el equilibrio entre las necesidades del cliente y los objetivos del Hotel

### ACPAH-105 CONTROL DE GESTIÓN

#### Descripción de la Materia.

Objetivo: En este curso, se logrará que el alumno sea capaz de preparar y utilizar correctamente los presupuestos bajo los cuales se regirá la operación efectiva de un Hotel o un destino Turístico

### ACPAH-106 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PARA INDUSTRIA HOTELERA

#### Descripción de la Materia.

Objetivo: El alumno aprenderá a utilizar los sistemas de información ad-hoc para la industria y será capaz de gestionar con los expertos sistemas que le ayuden a mejorar la operación hotelera y turística



### ACPAH-107 TURISMO ECOLÓGICO

#### Descripción de la Materia.

Objetivo: Desarrollar y administrar programas de turismo en destinos ecológicos, siguiendo los objetivos planteados por el Estado para su conservación.

### ACPAH-108 PROTOCOLO

#### Descripción de la Materia.

EL ALUMNO CONOCERÁ Y PRACTICARÁ LA COMUNICACIÓN A TRAVÉS DEL PROTOCOLO. LOS PRINCIPIOS BÁSICOS. LOS CONCEPTOS GENERALES SOBRE LA IMAGEN PÚBLICA. PROTOCOLO CEREMONIAL, PROTOCOLO Y ETIQUETA. ¿QUÉ ES EL PROTOCOLO? TIPOS DE PROTOCOLO. LAS NECESIDADES DEL PÚBLICO OBJETIVO. PROTOCOLO EN EL ÁMBITO ORGANIZACIONAL.

### ACPAH-109 GASTRONOMÍA I

#### Descripción de la Materia.

Objetivo: Conocer los elementos principales para desarrollar la preparación de alimentos, conocer la ciencia de los alimentos y cultura gastronómica

### ACPAH-110 GASTRONOMÍA II

#### Descripción de la Materia.

Objetivo: Aplicación profesional de lo aprendido en el semestre anterior en el restaurante escuela para desarrollar en cada alumno la pericia en las áreas de Administración y Dirección del restaurante, forjando así su personalidad como profesional gastronómico de alta escuela.

### ACPAH-111 SERVICIO DE AMA DE LLAVES

#### Descripción de la Materia.

Objetivo: Conocer los principales factores a identificar para desarrollar las competencias laborales dentro de las organizaciones hoteleras. Dar al alumno una visión amplia de los sistemas de gestión por competencias existentes y la importancia de alinear estos esquemas con los objetivos del negocio.



### ACPAH-112 LEGISLACIÓN HOTELERA

#### Descripción de la Materia.

Objetivo: Conocer y aplicar los lineamientos legales aplicables a la industria hotelera, así como los que establece la Secretaría de Turismo en México que exige a los integrantes del sector para su correcta ejecución, y los tratados internacionales relacionados con la Industria Hotelera.

### ACPAH-113 PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD TURÍSTICA

#### Descripción de la Materia.

Objetivo: El estudiante conocerá los fundamentos de la Mercadotecnia, la Promoción y las Relaciones Públicas aplicadas a los productos turísticos, mediante la aplicación del método de casos y el diseño y desarrollo de un trabajo de campo. Además, conocerá y analizará los elementos que conforman la Infraestructura Comercial del Turismo y reconocerá la importancia de cada elemento en la generación de la oferta y demanda de productos y servicios turísticos de un destino. Durante el curso se hará énfasis sobre la operación de las agencias de viajes y las líneas aéreas como elementos promotores de las corrientes turísticas.

### ACPAH-114 GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I

#### Descripción de la Materia.

Objetivo: Conocer, diseñar y planear los procesos de cocina acordes a diferentes experiencias gastronómicas. Evaluar un presupuesto acorde a las experiencias diseñadas.

## ACPAH-115 GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II

### Descripción de la Materia.

Objetivo: El alumno será capaz de saber planear, organizar dirigir y controlar los alimentos y bebidas de un hotel.



## ACPAH-116 SERVICIO AL CLIENTE

### Descripción de la Materia.

Objetivo: Al finalizar, el alumno será capaz de conocer las principales filosofías, actividades y medidas de desempeño involucradas en el área de servicio al cliente. El objetivo incluye la habilidad de diseñar sistemas que permitan sostener los niveles óptimos de servicio al cliente en aras del fortalecimiento de la competitividad de las organizaciones.

## ACPAH-117 DESARROLLO DE EMPRENDEDORES

### Descripción de la Materia.

Objetivo: El alumno será capaz de fortalecer su potencial emprendedor a través del desarrollo de sus habilidades para concebir y planear un proyecto innovador que dé respuesta a un problema, necesidad u oportunidad detectada en la comunidad. Planear y llevar a la práctica, en forma colaborativa, un plan de negocios. Desarrollar las actitudes del emprendedor y asuma los valores promovidos por el programa.

## ACPAH-118 SISTEMAS DE DISTRIBUCION GLOBAL

### Descripción de la Materia.

Objetivo: El alumno conocerá, entenderá y podrá manejar los sistemas líderes en el mercado turístico nacional e internacional. Adquisición del conocimiento teórico y técnico del "curso básico de reservas" base fundamental para los módulos de productos específicos. Accederá al conocimiento de los módulos o productos específicos de Amadeus: Hoteles, automóviles, trenes, cruceros y perfiles, valor agregado indispensable en el perfil profesional del egresado y elemento de distinción en el mercado laboral. Incidir en la calidad de los servicios que podrán brindar los egresados de la licenciatura a partir de operar un sistema integrado de reservas internacional.

## ACPAH-119 OPTATIVA I

### Descripción de la Materia.



|                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| ACPAH-120 OPTATIVA II  | Descripción de la Materia. |
| ACPAH-121 OPTATIVA III | Descripción de la Materia. |
| ACPAH-122 OPTATIVA II  | Descripción de la Materia. |

|  |                            |
|--|----------------------------|
| ACPAH-123 SEMINARIO DE TITULACIÓN I  | Descripción de la Materia. |
| DEFINICIÓN DEL TIPO DE INVESTIGACIÓN A REALIZAR. ESTADO DEL CONOCIMIENTO, IDENTIFICACIÓN Y CONSTRUCCIÓN DEL MARCO TEÓRICO Y DE REFERENCIA. FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS, CONSTRUCCIÓN DE VARIABLES.. |                            |

|   |                            |
|---|----------------------------|
| ACPAH-124 SEMINARIO DE TITULACIÓN II  | Descripción de la Materia. |
| EL PROPÓSITO FUNDAMENTAL DE ESTE SEMINARIO ES RETOMAR Y APLICAR LOS PRINCIPIOS TEÓRICOS Y METODOLÓGICOS ADQUIRIDOS EN LA ETAPA PREVIA DE SU FORMACIÓN ACADÉMICA PARA FUNDAMENTAR Y REALIZAR UN EJERCICO CONDUCENTE A LA OBTENCIÓN DE SU GRADO. DESPUÉS DEL TRABAJO SISTEMÁTICO Y REFLEXIVO QUE REALICE EN LA DEFINICIÓN DE SU PROBLEMA DE ESTUDIO, EL ALUMNO O ALUMNA DEBERÁ ELABORAR UN ANTEPROYECTO DE TRABAJO Y/O DE INVESTIGACIÓN, QUE SERÁ EVALUADO POR UN COMITÉ REVISOR. |                            |

## **PLAN DE EVALUACIÓN Y ACTUALIZACIÓN:**

Se establecerá un mecanismo para la evaluación que se llevará a cabo al final de cada semestre que permita obtener información acerca de la congruencia y adecuación de los diferentes componentes curriculares entre sí y respecto a las características del contexto social que demanda la carrera de ingeniero empresarial, con el objeto de realizar periódicamente las adecuaciones necesarias al plan de estudios propuesto para que se adapte a los nuevos requerimientos sociales y estar siempre a la vanguardia de los avances científicos, tecnológicos, financieros y sociales de la región, de México y del mundo.

Estos mecanismos pueden ser espacios para dialogar e intercambiar información acerca de la evaluación académica siempre con el objetivo de obtener posibilidades de mejora. Otro mecanismo pudiera ser con escalas de medición y evaluación del desempeño docente y estudiantil, así como evaluaciones en donde se considere el juicio de pares académicos en el campo de conocimiento respectivo.

Se han tomado en cuenta los marcos de referencia de los organismos acreditadores como el caso de CACECA y CONAET, los cuales se encuentran atendidos en esta propuesta.

