

# LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA

## DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

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.

## PERFIL DE INGRESO

Los y las aspirantes deben poseer las siguientes características:

- Ética y actitud de servicio
- Capacidad de análisis y síntesis
- Interés y vocación en las áreas científicas, tecnológicas y humanísticas.
- Habilidad para comunicarse en forma oral y escrita
- Habilidad de ser líderes comprometidos con el desarrollo de su entorno
- Disposición para las relaciones interpersonales y el trabajo en equipo
- Sensibilidad para detectar áreas de oportunidad para negocios nuevos o para los ya existentes.
- Creatividad en la solución de problemas y capacidad de gestar el cambio en cualquier empresa u organización.

## **PERFIL DE EGRESO**

Las principales características que exhiben nuestros egresados son:

- Amplio dominio de las competencias prácticas indispensables para dirigir un negocio hotelero
- Ética y sentido de responsabilidad social; orgulloso de las costumbres, culturas y valores de su región y de las diferentes comunidades del país
- Habilidad para interactuar con actitud de servicio en todos los ámbitos del sector hotelero.
- Liderazgo estratégico para la conducción y desarrollo de personal
- Promotores de una cultura de calidad y sustentabilidad
- Dominio del idioma inglés
- Actitud emprendedora e innovadora

## **ACTIVIDAD PROFESIONAL**

- Dirección de hoteles de clase mundial
- 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.
- Proponer políticas de desarrollo y fomento para el sector hotelero
- Trabajar en equipos interdisciplinarios para idear soluciones ante los diferentes problemas de su entorno
- Capacidad para desarrollar alternativas que tiendan a un desarrollo sustentable de la actividad hotelera y gastronómica de la zona.

## **REQUISITO DE TITULACIÓN**

Reglamento de estudios superiores:

Artículo 96. La Universidad otorgará el título profesional a los alumnos que concluyan satisfactoriamente la totalidad de los créditos y requisitos que establezca el programa educativo, cumplido el servicio social y los demás requisitos establecidos por el Consejo Universitario.

Artículo 97. Para obtener el título profesional, se deberán cumplir los requisitos siguientes:

I. Haber cubierto la totalidad de los créditos que integran el programa educativo respectivo;

- II. Acreditar alguna de las modalidades de titulación;
- III. Acreditar la prestación del servicio social obligatorio en los términos del Reglamento respectivo;
- IV. Acreditar la estancia o prácticas profesionales en los casos en que así se establezca en el programa educativo correspondiente;
- V. Acreditar, en su caso, el nivel de idioma que establezca el programa educativo;
- VI. Presentar la documentación que establezca la Universidad;
- VII. Pagar los derechos correspondientes; y
- VIII. Los demás que establezca el programa educativo de que se trate.

Artículo 98. Se reconocen para obtener el título profesional en la Universidad, las modalidades

siguientes:

- I. Titulación por promedio;
- II. Estudios de posgrado;
- III. Examen General de Egreso;
- IV. Trabajo monográfico con réplica frente a jurado;
- V. Diplomado;

## **INFORMES Y ATENCIÓN AL ALUMNADO**

Para dar una formación integral al estudiantado, hay actividades y asignaturas de apoyo que se vinculan con el plan de estudios, que tienen por objetivo complementar su formación, tanto en lo cognoscitivo como en lo físico, por lo que se ofrecen diferentes materias y modalidades de aprendizaje, dichas actividades y asignaturas se ofertan y de acuerdo con la demanda se imparten en los diferentes ciclos.

Asimismo, las trayectorias en la universidad no sólo requieren de su análisis sino también de medidas clave para el desarrollo escolar e innovación educativa, por ello se cuenta con el seguimiento por medio de tutorías con los estudiantes. Todas y todos los estudiantes tienen acceso al portal SAE (Sistema de Administración Escolar), el cual es personalizado y a través de éste, se registra toda su información escolar, financiera y personal. De esta forma, pueden conocer con precisión su avance escolar. Además, tiene la posibilidad imprimir sus constancias de estudios y vacaciones, kárdex, carga académica, estado financiero y boletas.

## PLANES DE ESTUDIO

| PRIMER SEMESTRE  | SEGUNDO SEMESTRE  | TERCER SEMESTRE   | CUARTO SEMESTRE   |
|--|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Administración</li> <li>• Matemáticas</li> <li>• Lógica</li> <li>• Introducción a la Economía</li> <li>• Escritura y comprensión de textos</li> <li>• Inglés Introductorio</li> <li>• Asignatura de Apoyo 1</li> <li>• Asignatura de Apoyo 2</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contabilidad General</li> <li>• Estadística</li> <li>• Sistema de Información para la Industria Hotelera</li> <li>• Servicio al Cliente</li> <li>• Métodos y Técnicas de Investigación</li> <li>• Inglés Básico</li> <li>• Asignatura de Apoyo 3</li> <li>• Asignatura de Apoyo 4</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Administración Financiera</li> <li>• Legislación Hotelera</li> <li>• Sistema de Distribución Global</li> <li>• Protocolo</li> <li>• Cultura de Calidad</li> <li>• Inglés Pre-Intermedio</li> <li>• Asignatura de Apoyo 5</li> <li>• Asignatura de apoyo 6</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Control de Gestión</li> <li>• Turismo Ecológico</li> <li>• Servicio de Ama de Llaves</li> <li>• Historia y Patrimonio Turístico Nacional</li> <li>• Gestión de Alimentos y Bebidas 1</li> <li>• Inglés Intermedio</li> <li>• Asignatura de Apoyo 7</li> <li>• Asignatura de Apoyo 8</li> </ul> |
| QUINTO SEMESTRE  | SEXTO SEMESTRE  | SÉPTIMO SEMESTRE  | OCTAVO SEMESTRE   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastronomía</li> <li>• Mercadotecnia</li> <li>• Administración del Talento Humano</li> <li>• Servicios de Hospedaje 1</li> <li>• Administración Estratégica</li> <li>• Inglés Post-Intermedio</li> <li>• Asignatura de Apoyo 9</li> <li>• Asignatura de Apoyo 10</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollo de Emprendedores</li> <li>• Ética</li> <li>• Promoción y Publicidad Turística</li> <li>• Seminario de Problemas Regionales</li> <li>• Comunicación en el ámbito profesional</li> <li>• Liderazgo</li> <li>• Inglés Avanzado</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estancia 1</li> <li>• Seminario de Titulación 1</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estancia 2</li> <li>• Seminario de titulación 2</li> </ul>   |

# MAPA CURRICULAR

