



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

# PLAN DE ESTUDIOS

PARA LA MODALIDAD NO ESCOLARIZADA



## PROFESIONAL ASOCIADO EN HOTELERÍA



APROBADO POR CONSEJO UNIVERSITARIO EN SESIÓN EXTRAORDINARIA  
EL 8 DE DICIEMBRE DE 2025





# I. DATOS GENERALES

Profesional Asociado:	Hotelería
División académica:	División de Ciencias Multidisciplinarias Cancún.
Modalidad:	No Escolarizada
Modelo educativo:	Socioformativo Basado en Competencias
Proceso de diseño curricular:	Modificación Mayor
Año:	2025
Duración del programa educativo:	2 años, integrados por 6 cuatrimestres
Total de horas:	3248
Créditos:	203
Vigencia:	Agosto 2026
Periodicidad:	2 años integrados por 6 cuatrimestres

# II. PRESENTACIÓN

México es uno de los destinos turísticos más importantes a nivel mundial, y Quintana Roo se destaca como uno de los principales motores de esta industria, con destinos como Cancún, Playa del Carmen y Tulum, la creciente demanda turística ha generado una necesidad urgente de profesionales capacitados en hotelería que puedan ofrecer servicios de alta calidad y adaptarse a las nuevas exigencias del mercado, según datos de la Secretaría de Turismo, la capacitación es un elemento clave en la profesionalización del sector turístico, y actualmente hay alrededor de 120 mil estudiantes cursando programas relacionados con el turismo en México, de los cuales el 60% son mujeres.

En Quintana Roo, la expansión del sector hotelero ha sido significativa. Por ejemplo, al cierre de 2017, el estado contaba con 101 mil cuartos, y la proyección para 2020 era alcanzar 120 mil habitaciones, lo que representa un crecimiento considerable en la oferta de hospedaje. La expansión del sector hotelero en Quintana Roo ha sido notable en los últimos años. Al cierre de 2024, el estado contaba con aproximadamente 135,430 habitaciones distribuidas en 1,474 centros



de hospedaje, consolidándose como la entidad con la mayor oferta turística del país.

Este crecimiento ha sido impulsado por inversiones tanto nacionales como internacionales, y se espera que continúe en los próximos años. Según el Plan Maestro de Turismo Sustentable de Quintana Roo 2030, se proyecta un desarrollo turístico competitivo y sustentable alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU.

La expansión de la infraestructura hotelera implica una mayor demanda de profesionales capacitados en áreas operativas de la hotelería, el programa de Profesional Asociado en Hotelería está diseñado para formar profesionales asociados especializados que puedan integrarse de manera inmediata al sector laboral, contribuyendo a mejorar la calidad del servicio y la satisfacción del huésped.

Además, el programa incorpora principios de sustentabilidad y responsabilidad social, alineándose con las tendencias actuales del turismo que demandan prácticas más sostenibles y equitativas, esto es especialmente relevante en Quintana Roo, donde se busca un desarrollo turístico que beneficie tanto a la economía como al medio ambiente y a las comunidades locales, la formación de profesionales asociados en hotelería es esencial para satisfacer las crecientes necesidades del sector turístico en Quintana Roo, asegurando un servicio de calidad y promoviendo un desarrollo sostenible en la región.

Este crecimiento ha evidenciado varias problemáticas:

- Falta de experiencia práctica: Muchos egresados carecen de experiencia en servicio y dominio del idioma inglés, lo que dificulta su inserción en el mercado laboral.
- Desvinculación entre formación y necesidades del mercado: Los programas de estudio a menudo no están alineados con las demandas reales del sector, resultando en una sobreoferta de profesionales sin las competencias técnicas requeridas para puestos operativos.
- Escasez de técnicos especializados: Existe una carencia de técnicos capacitados en áreas específicas de la hotelería, lo que limita la



capacidad de los establecimientos para ofrecer servicios de calidad y adaptarse a las nuevas exigencias del mercado.

El programa de Profesional Asociado en Hotelería está diseñado para abordar estas problemáticas mediante una formación técnica especializada que incluye:

**Desarrollo de habilidades prácticas:** Los estudiantes adquieren experiencia en áreas clave de la operación hotelera, lo que les permite integrarse rápidamente al mercado laboral.

**Formación en idiomas:** El programa incluye capacitación en inglés para facilitar la comunicación con clientes internacionales.

**Uso de tecnologías:** Se enseña el manejo de sistemas de reservación y gestión hotelera, herramientas esenciales en la operación moderna de establecimientos de hospedaje.

**Ética y responsabilidad social:** Se promueve una actitud de servicio, responsabilidad y ética profesional, elementos fundamentales para la satisfacción del huésped y la reputación del establecimiento.

Además, el programa incorpora principios de sustentabilidad y responsabilidad social, alineándose con las tendencias actuales del turismo que demandan prácticas más sostenibles y equitativas.

La implementación de este programa no solo beneficiará al sector hotelero, sino que también tendrá un impacto positivo en la comunidad al:

**Generar empleos bien remunerados:** la hotelería es una de las principales fuentes de empleo en Quintana Roo, especialmente para mujeres y jóvenes.

**Fomentar la inclusión y equidad:** El programa promueve la participación de grupos tradicionalmente subrepresentados en el sector turístico.

**Impulsar el desarrollo económico local:** Al mejorar la calidad del servicio, se incrementa la satisfacción del turista, lo que puede traducirse en mayores ingresos para la región.



## II. PROPUESTA EDUCATIVA

### A) MISIÓN

Formar profesionales técnicos en hotelería altamente capacitados para desempeñarse en la operación eficiente de servicios de hospedaje y hospitalidad, con base en estándares de calidad, normativas vigentes y principios éticos. A través de una formación integral, práctica, se impulsa el desarrollo de competencias técnicas, comunicativas en español e inglés y digitales con una perspectiva incluyente, que favorezcan la inserción laboral inmediata en contextos nacionales e internacionales. El programa promueve la innovación, el trabajo colaborativo, la equidad de género y la responsabilidad social, con el fin de contribuir al desarrollo sostenible del sector turístico y al bienestar de las comunidades.

### B) VISIÓN

Ser un programa académico de referencia regional en la formación técnica en hotelería, reconocido por la calidad de sus personas egresadas, su capacidad de respuesta a las demandas del sector turístico con una perspectiva intercultural y su compromiso con la excelencia operativa, la atención al cliente y la sostenibilidad. Para el año 2030, buscamos consolidarnos como una opción educativa pertinente, inclusiva y conectada con la industria, mediante alianzas estratégicas, actualización continua de contenidos y la integración de tecnologías y prácticas innovadoras de vanguardia que favorezcan la profesionalización del talento humano en servicios de hospitalidad con responsabilidad social.

### C) PROPÓSITO PARA LA FORMACIÓN

El programa de Profesional Asociado en Hotelería tiene como propósito formar técnicos especializados capaces de responder de manera inmediata, ética y profesional a las crecientes demandas del sector turístico, particularmente en estados con alta vocación turística como Quintana Roo, a través de una formación integral, el plan de estudios busca contribuir al desarrollo económico y social mediante la preparación de personas competentes para operar servicios clave



en establecimientos de hospedaje, promoviendo prácticas de hospitalidad, sustentabilidad, atención al cliente y uso de tecnologías de vanguardia aplicadas a la gestión hotelera.

Este programa responde a una necesidad crítica del sector hotelero, que requiere capital humano con habilidades en áreas específicas, actitud de servicio y conciencia de las problemáticas actuales del turismo, como la sostenibilidad ambiental, la equidad laboral y la satisfacción del huésped con perspectiva intercultural. Además, al alinearse con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y el Plan Maestro de Turismo Sustentable de Quintana Roo 2030, el programa contribuye al fortalecimiento de un modelo turístico que beneficia tanto a las comunidades locales como a la economía regional y nacional.

## D) PERFIL DE INGRESO

### Competencias básicas

Las egresadas y egresados del programa de Profesional Asociado en Hotelería son capaces de desempeñarse con habilidades de nivel técnico en la operación de servicios clave dentro de establecimientos de hospedaje, en los departamentos operativos y de apoyo (recepción, habitaciones, alimentos y bebidas, ventas, spa, mantenimiento, entretenimiento), aplicando estándares de calidad, hospitalidad y normativas de higiene y seguridad. Cuentan con las habilidades para brindar atención personalizada al cliente nacional e internacional con una perspectiva intercultural, manejar quejas de manera efectiva y contribuir a la satisfacción del huésped con actitud de servicio, responsabilidad, inclusión y ética profesional. Utilizan herramientas tecnológicas innovadoras, como sistemas de reservación y gestión hotelera, para apoyar procesos administrativos y operativos. Además, pueden comunicarse en inglés en contextos básicos del entorno hotelero, lo que facilitará su interacción con clientes y colaboradores de distintos orígenes. Su formación contribuye a la participación en equipos interdisciplinarios y en estrategias básicas de promoción de los servicios, tanto en medios tradicionales como digitales. Estas capacidades permitirán a las egresadas y egresados integrarse de manera inmediata al sector laboral, con posibilidad para asumir funciones con responsabilidad social en el ámbito turístico.



## Capacidades

- Facilidad para la comunicación oral y escrita
- Gusto por la lectura y capacidad para la comprensión de textos
- Capacidad de análisis y síntesis
- Conocimientos lógico matemáticos básicos

## Actitudes

- Interés por la ciencia, la tecnología, el ser humano y su ambiente
- Compromiso y responsabilidad
- Interés en contribuir al desarrollo socioeconómico, regional y nacional
- Interés por aprender algún idioma extranjero
- Vocación de servicio a la comunidad
- Disposición para el trabajo en equipo
- Interés y sensibilidad para conocer temas sociopolíticos que afectan a la sociedad.
- Persistencia para el estudio
- Interés por el desarrollo de las relaciones humanas

También se toman en cuenta las competencias establecidas por la Secretaría de Educación Pública (SEQ, 2017, pp. 24-25) en el perfil de egreso del nivel de educación media superior y en el modelo curricular de la Universidad de Quintana Roo en el 2021, se establecen las siguientes competencias; las cuales deberán evaluarse considerando el EXANI-II, fase de diagnóstico (examen de ciencias básicas, entrevista y examen psicométrico), y el promedio de preparatoria

1. Se expresa con claridad de forma oral y escrita tanto en español como en lengua indígena en caso de hablarla. Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.



2. Construye e interpreta situaciones reales, hipotéticas o formales que requieren de la utilización del pensamiento matemático. Formula y resuelve problemas, aplicando diferentes enfoques.
3. Obtiene, registra y sistematiza información, consultando fuentes relevantes, y realiza los análisis e investigaciones pertinentes.
4. Utiliza el pensamiento lógico y matemático, así como los métodos de las ciencias para analizar y cuestionar críticamente fenómenos diversos. Desarrolla argumentos, evalúa objetivos, resuelve problemas, elabora y justifica conclusiones y desarrolla innovaciones. Asimismo, se adapta a entornos cambiantes.
5. Es autoconsciente y determinado, cultiva relaciones interpersonales sanas, maneja sus emociones, tiene capacidad de afrontar la adversidad y actuar con efectividad, y reconoce la necesidad de solicitar apoyo. Fija metas y busca aprovechar al máximo sus opciones y recursos. Toma decisiones que le generan bienestar presente, oportunidades, y sabe lidiar con riesgos futuros.
6. Trabaja en equipo de manera constructiva, participativa y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.
7. Reconoce que la diversidad tiene lugar en un espacio democrático, con inclusión e igualdad de derechos de todas las personas. Entiende las relaciones entre sucesos locales, nacionales e internacionales, valora y practica la interculturalidad. Reconoce las instituciones y la importancia del Estado de Derecho.
8. Valora y experimenta las artes porque le permiten comunicarse y le aportan sentido a su vida. Comprende su contribución al desarrollo integral de las personas. Aprecia la diversidad de las expresiones culturales.
9. Asume el compromiso de mantener su cuerpo sano, tanto en lo que toca a su salud física como mental. Evita conductas y prácticas de riesgo para favorecer un estilo de vida activo y saludable.



10. Comprende la importancia de la sustentabilidad y asume una actitud proactiva para encontrar soluciones. Piensa globalmente y actúa localmente. Valora el impacto social y ambiental de las innovaciones y avances científicos.
11. Utiliza adecuadamente las tecnologías de la información y la comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y expresar ideas. Aprovecha estas tecnologías para desarrollar ideas e innovaciones.

### Requisitos de ingreso

De acuerdo con la normativa y convocatoria vigente de la Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo.

## E) PERFIL DE EGRESO

Las egresadas y egresados del programa de Profesional Asociado en Hotelería son capaces de desempeñarse con habilidades de nivel técnico en la operación de servicios clave dentro de establecimientos de hospedaje, en los departamentos operativos y de apoyo (recepción, habitaciones, alimentos y bebidas, ventas, spa, mantenimiento, entretenimiento), aplicando estándares de calidad, hospitalidad y normativas de higiene y seguridad. Cuentan con las habilidades para brindar atención personalizada al cliente nacional e internacional, manejar quejas de manera efectiva y contribuir a la satisfacción del huésped con actitud de servicio, responsabilidad y ética profesional. Utilizan herramientas tecnológicas, como sistemas de reservación y gestión hotelera, para apoyar procesos administrativos y operativos. Además, pueden comunicarse en inglés en contextos básicos del entorno hotelero, lo que facilitará su interacción con clientes y colaboradores de distintos orígenes. Su formación contribuye a la participación en equipos interdisciplinarios y en estrategias básicas de promoción de los servicios, tanto en medios tradicionales como digitales. Estas capacidades permitirán a los egresados integrarse de manera inmediata al sector laboral, con posibilidad para asumir funciones con responsabilidad en el ámbito turístico. El servicio social será equivalente en el nivel de licenciatura solo se hará un servicio social que en licenciatura se liberará.

Competencias genéricas



Competencias genéricas y desempeños clave esperados al segundo año (nivel resolutivo):

Las competencias se desarrollan no como materias específicas, sino integradas en el currículo mediante criterios comunes de evaluación, rúbricas y actividades prácticas dentro de las asignaturas disciplinares como: incluir en todas las asignaturas al menos uno o dos desempeños genéricos como parte de los productos evaluables (proyectos, presentaciones, trabajos colaborativos, uso de tecnologías), plantear los casos y actividades integrando problemas del contexto local para que el estudiantado proponga soluciones (resolución de problemas), diseñar proyectos en equipo con entregas parciales que evalúen: roles, seguimiento, reflexión sobre conflictos (trabajo en equipo).

Competencia	Enunciado del desempeño intermedio (nivel resolutivo)
Trabajo en equipo	Organiza el trabajo colaborativo reconociendo habilidades individuales y consensuando actividades para el logro de metas comunes.
Competencia digital	Recupera y organiza información digital considerando criterios de calidad, y la emplea en la elaboración de contenidos pertinentes, respetando derechos de autor.
Resolución de problemas	Aplica metodologías básicas para analizar y resolver situaciones problema del entorno inmediato con argumentos y propuestas viables.
Comunicación efectiva (oral y escrita)	Redacta e interpreta textos profesionales básicos y se comunica oralmente de manera clara, asertiva y ética en contextos formativos o laborales.
Competencia ciudadana	Participa activamente en su entorno respetando normas y derechos, promoviendo la inclusión y el bien común en su quehacer académico.
Comunicación en inglés	Comprende instrucciones y textos breves en inglés técnico relacionado con su área y participa en interacciones básicas.

### Competencias disciplinares

El perfil de egreso del programa educativo está estructurado bajo el enfoque por competencias, integrando las dimensiones del desarrollo individual y profesional del estudiante: cognitiva, sensoriomotora, psicoafectiva, ética y disciplinar (Universidad de Quintana Roo, 2021). Este modelo tiene como finalidad formar profesionales asociados capaces de desenvolverse con eficacia, ética y responsabilidad en contextos reales del sector turístico-hotelerero, mediante el desarrollo de saberes integrados y aplicables.



El perfil se articula a partir de tres dominios funcionales fundamentales:

- Operación y servicios hoteleros,
- Gestión tecnológica y comunicación profesional, y
- Sustentabilidad y comercialización.

Cada dominio sintetiza un campo clave de desempeño profesional, integrando competencias que vinculan la teoría con la práctica, el conocimiento técnico con el juicio ético, y la resolución de problemas con la creatividad y el compromiso social. Las competencias se diseñan considerando los contextos multiculturales y turísticos contemporáneos, promoviendo la interculturalidad, la innovación, la calidad en el servicio, el respeto a la diversidad cultural y la sostenibilidad ambiental.

Este enfoque permite la formación de profesionales asociados que no solo dominen procesos operativos y tecnológicos, sino que también sean capaces de comunicarse eficazmente, colaborar en entornos laborales diversos, y actuar como agentes de cambio en la promoción de servicios turísticos responsables, inclusivos y competitivos.

DOMINIO	COMPETENCIAS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
Operación y Servicios Hoteleros	Opera integralmente los servicios de hospedaje —recepción, habitaciones, alimentos y bebidas, atención personalizada, recreación y centros de bienestar— en entornos hoteleros nacionales e internacionales, siguiendo estándares de calidad, protocolos de servicio, hospitalidad, higiene, seguridad y solución de conflictos, con el propósito de garantizar experiencias memorables y satisfactorias al cliente, demostrando excelencia operativa, responsabilidad social, innovación, empatía, ética profesional e interculturalidad, respetando la diversidad cultural y promoviendo el bienestar integral del huésped.	<p>Opera servicios clave del área de hospedaje (recepción, habitaciones, alimentos y bebidas) bajo estándares de calidad, hospitalidad, higiene y seguridad, con la finalidad de ofrecer una experiencia satisfactoria al cliente, demostrando responsabilidad, actitud de servicio y compromiso con la excelencia.</p> <p>Brinda atención personalizada al cliente nacional e internacional en situaciones comunes del entorno hotelero, siguiendo protocolos de servicio y solución de conflictos, con el propósito de garantizar la satisfacción del huésped, actuando con empatía, cortesía y ética profesional.</p> <p>Organiza actividades recreativas que mejoren la experiencia del huésped, a través de la creación de ambientes atractivos y dinámicos tomando en cuenta las características de los grupos, el espacio, los recursos para contribuir al éxito del hotel.</p> <p>Identifica los procesos para la administración y operación de centros de bienestar para supervisar el seguimiento oportuno de tratamientos terapéuticos procurando la comodidad y el bienestar del cliente.</p>



DOMINIO	COMPETENCIAS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>Gestión Tecnológica y Comunicación Profesional</p>	<p>Aplica estratégicamente herramientas tecnológicas de gestión hotelera, sistemas inteligentes de automatización y habilidades de comunicación profesional en inglés funcional en equipos interdisciplinarios, en contextos operativos y administrativos del sector turístico, para mejorar la eficiencia de los servicios, facilitar la interacción y fortalecer la colaboración laboral, actuando con proactividad, adaptabilidad, ética digital, responsabilidad compartida, disposición al aprendizaje continuo e innovación orientada a la calidad.</p>	<p>Utiliza herramientas tecnológicas de gestión hotelera (como PMS y software de reservaciones) en los procesos administrativos y operativos, para mejorar la eficiencia y la trazabilidad de los servicios, mostrando proactividad, adaptabilidad y manejo responsable de la información.</p> <p>Opera el mantenimiento de los sistemas inteligentes de automatización (como iluminación, aire acondicionado, cerraduras electrónicas y control de energía) en un establecimiento hotelero, siguiendo manuales técnicos, indicaciones del supervisor, normas de seguridad e higiene, para asegurar que los equipos funcionen correctamente y brinden comodidad al huésped, actuando con responsabilidad, orden, actitud de servicio y disposición al aprendizaje.</p> <p>Se comunica en inglés funcional en contextos básicos del ambiente hotelero, empleando vocabulario técnico y estructuras sencillas, con la finalidad de facilitar la interacción con huéspedes y colegas internacionales, actuando con seguridad, respeto cultural y disposición al aprendizaje.</p> <p>Colabora en equipos de trabajo interdisciplinarios dentro de ambientes laborales del sector turístico, integrando habilidades comunicativas y operativas, para contribuir a la eficacia colectiva, fomentando el respeto, la responsabilidad compartida y la resolución constructiva de conflictos.</p>
<p>Sustentabilidad y comercialización</p>	<p>Implementa estrategias básicas de promoción y comercialización de servicios hoteleros mediante el uso de medios tradicionales y digitales, incorporando criterios de sustentabilidad vinculados con certificaciones ambientales, de calidad, higiene y seguridad, en entornos reales del sector turístico, con la finalidad de contribuir al desarrollo responsable del sector, actuando con creatividad, ética profesional, conciencia ambiental y apego a los estándares de calidad.</p>	<p>Participa en la ejecución de estrategias básicas de promoción y comercialización de servicios hoteleros, utilizando medios tradicionales y digitales, para apoyar el posicionamiento de la empresa, mostrando creatividad, orientación al logro y compromiso con los objetivos organizacionales.</p> <p>Identifica la importancia de los criterios de sustentabilidad de las certificaciones enfocadas en el medio ambiente, la calidad, higiene, higiene alimentaria, seguridad e higiene en instalaciones y habitaciones para incorporarla en sus actividades específicas en la comercialización de los servicios de hotelería.</p>



## F) ACTIVIDAD PROFESIONAL

Las egresadas y egresados del programa de Profesional Asociado en Hotelería están preparados para integrarse de manera inmediata y eficiente en el sector turístico, específicamente en el área operativa de hospedaje, gracias a su sólida formación técnica y operativa. Su perfil les permite prestar sus servicios en una amplia gama de establecimientos y organizaciones que conforman el ecosistema turístico y de hospitalidad, tanto a nivel nacional como internacional.

Hoteles de categoría económica a lujo:

- Departamentos de Recepción y Concierge
- Servicio a Habitaciones (Housekeeping)
- Alimentos y Bebidas (restaurantes, bares, banquetes)
- Reservaciones y Ventas
- Spa, Recreación y Entretenimiento
- Mantenimiento y Servicios Técnicos

Organismos de intermediación turística:

- Agencias de viajes con operaciones de hospedaje
- Operadoras turísticas con convenios hoteleros
- Empresas de gestión de eventos y congresos
- Áreas de soporte operativo en empresas de OTAs (Online Travel Agencies) y sistemas de gestión hotelera (PMS)

Sector público y social:

- Dependencias de turismo municipal y estatal
- Programas de desarrollo turístico sustentable
- Cooperativas o iniciativas de turismo comunitario



### Organización del plan de estudios

El programa académico tiene una duración de 2 años, distribuidos en 6 cuatrimestres, e integra un total de 28 asignaturas, alineadas con los principios del Modelo Educativo de la Universidad de Quintana Roo. Este modelo establece distintos tipos de formación, representados en la Figura 1, y ofrece flexibilidad para adaptarse a las particularidades de cada programa y a las recomendaciones de organismos evaluadores externos.

La estructura curricular contempla un total de 203 créditos, organizados en bloques de formación, cuya distribución se detalla a continuación. Esta organización garantiza un desarrollo progresivo e integral de las competencias requeridas para el perfil de egreso.

Figura 1  
Créditos por tipo de formación

MODELO CURRICULAR	TIPO DE FORMACIÓN*		CRÉDITOS	
			SEP/SNAATCA	%
	Formación General	Formación Integral		8
Formación Básica		12	6%	
Total Formación General		20	10%	
Formación Disciplinar	Formación Multidisciplinaria		12	6%
	Formación Específica		126	62%
	Formación Práctica		45	22%
	Total Formación Disciplinar		183	90%
TOTAL CRÉDITOS			203	100%



## Mapa curricular

1er Ciclo	2o Ciclo		3er Ciclo		4o Ciclo		5o Ciclo		6o Ciclo	
Introducción a la Administración Hotelera	Software para el Turismo		Liderazgo en la Gestión Hotelera		Atracción del Talento para Hotelería		Finanzas para Hoteles		Servicio Social	
Clave AFDEAH-01	Clave	AFDEAH-12	Clave	AFDE-HO-06	Clave AFDE-HO-08		Clave	AFDEAH-15	Clave	AFDP-HO-02
CRÉDITOS	CRÉDITOS		CRÉDITOS		CRÉDITOS		CRÉDITOS		CRÉDITOS	
SEP/SNAATCA	SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA	
6	6		6		6		6		30	
Operación de Servicios para el Bienestar	Gestión de Recepción y Reservas		Gestión de Ama de Llaves		Gastronomía		Organización de Eventos		AFI	
Clave AFDE-HO-04	Clave	AFDEAH-09	Clave	AFDEAH-13	Clave	AFDEAH-14	Clave	AFDE-HO-11	CLAVE	
CRÉDITOS	CRÉDITOS		CRÉDITOS		CRÉDITOS		CRÉDITOS		CRÉDITOS	
SEP/SNAATCA	SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA	
6	6		6		6		6		4	
Calidad en el Servicio	Auditoría y Certificaciones		Servicios Personalizados en Atención al Huésped		Entretenimiento		Grupos y Convenciones		AFI	
Clave AFDEAH-10	Clave	AFDMD-193	Clave	AFDE-HO-07	Clave	AFDE-HO-09	Clave	AFDEAH-22		
CRÉDITOS	CRÉDITOS		CRÉDITOS		CRÉDITOS		CRÉDITOS		CRÉDITOS	
SEP/SNAATCA	SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA	
6	6		6		6		6		4	
Contabilidad Básica y Administrativa para Hoteles	Administración de Alimentos y Bebidas		Mercadotecnia Digital		Marketing de Turismo		Práctica Profesional		Planeación Estratégica de Servicios Turísticos	
Clave AFDE-HO-05	Clave	AFDEAH-20	Clave AFDMD-163		Clave AFDE-HO-10		Clave AFDP-HO-01		Clave AFDEAH-07	
CRÉDITOS	CRÉDITOS		CRÉDITOS		CRÉDITOS		CRÉDITOS		CRÉDITOS	
SEP/SNAATCA	SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA	
6	6		6		6		15		6	
Inglés Introductorio	Inglés Básico		Inglés para Hotelería I		Inglés para Hotelería II		Inglés Conversacional para Hotelería			
Clave AFBLAE-300	Clave AFBLAE-301		Clave AFDE-HO-01		Clave AFDE-HO-02		Clave	AFDE-HO-03		
CRÉDITOS	CRÉDITOS		CRÉDITOS		CRÉDITOS		CRÉDITOS			
SEP/SNAATCA	SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA		SEP/SNAATCA			
6	6		6		6		6			



En caso de querer continuar con la Licenciatura, se podrá realizar una Transferencia de créditos de las asignaturas del Plan de Profesional Asociado al de Licenciatura, siguiendo el procedimiento vigente.

### Tabla de asignaturas

CLAVE	NOMBRE DE LA EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE	THS	CRÉDITOS SEP/ SNAATCA	SERIACIÓN
Básicas				
AFBLAE-300	Inglés Introductorio	6	6	No aplica
AFBLAE-301	Inglés Básico	6	6	AFBLAE-300
AFI	Formación Integral 1	4	4	No aplica
AFI	Formación Integral 2	4	4	No aplica
Multidisciplinaria				
AFDMD-163	Mercadotecnia Digital	6	6	No aplica
AFDMD-193	Auditoría y Certificaciones	6	6	
Específicas				
AFDE-HO-01	Inglés para Hotelería I	6	6	
AFDE-HO-02	Inglés para Hotelería II	6	6	Inglés para Hotelería I
AFDE-HO-03	Inglés Conversacional para Hotelería	6	6	Inglés para Hotelería II
AFDEAH-01	Introducción a la Administración Hotelera	6	6	No aplica
AFDE-HO-04	Operación de Servicios para el Bienestar	6	6	No aplica
AFDEAH-10	Calidad en el Servicio	6	6	No aplica
AFDE-HO-05	Contabilidad Básica y Administrativa para Hoteles	6	6	No aplica
AFDEAH-12	Software para el Turismo	6	6	No aplica
AFDEAH-09	Gestión de Recepción y Reservaciones	6	6	No aplica
AFDEAH-20	Administración de Alimentos y Bebidas	6	6	No aplica
AFDE-HO-06	Liderazgo en la Gestión Hotelera	6	6	No aplica
AFDEAH-13	Gestión de Ama de Llaves	6	6	No aplica
AFDE-HO-07	Servicios Personalizados en Atención al Huésped	6	6	No aplica
AFDE-HO-08	Atracción del Talento para Hotelería	6	6	No aplica



CLAVE	NOMBRE DE LA EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE	THS	CRÉDITOS SEP/ SNAATCA	SERIACIÓN
AFDEAH-14	Gastronomía	6	6	No aplica
AFDE-HO-09	Entretenimiento	6	6	
AFDE-HO-10	Marketing de Turismo	6	6	No aplica
AFDEAH-15	Finanzas para Hoteles	6	6	No aplica
AFDE-HO-11	Organización de Eventos	6	6	No aplica
AFDEAH-22	Grupos y Convenciones	6	6	No aplica
AFDEAH-07	Planeación Estratégica de Servicios Turísticos	6	6	No aplica
Prácticas				
AFDP-HO-01	Práctica Profesional	15	15	Contar con el 40% de los créditos del plan
AFDP-HO-02	Servicio Social	30	30	Contar con el 60% de los créditos del plan

Todas las asignaturas son obligatorias.

## G) CATÁLOGO DE ASIGNATURAS

### Formación general

Formación básica**	
Las experiencias de aprendizaje que se consideran en este bloque conllevan al desarrollo de las competencias genéricas de egreso declaradas en el Modelo Curricular. Con la finalidad de coadyuvar a la flexibilidad curricular, cada Academia determinará las asignaturas que deberá acreditar el alumnado de los programas educativos que corresponda, asegurando siempre el desarrollo de todas las competencias genéricas declaradas en el Modelo Curricular para el alcance del perfil general de egreso. Únicamente se podrán incluir las asignaturas transversales que se encuentran en el Catálogo de Asignaturas del Bloque Formación Básica aprobado y vigente. Se deberá acreditar el número mínimo de créditos señalados en este Plan de Estudios.	CRÉDITOS
	SEP/SNAATCA
	12

Formación integral**	
Las experiencias de aprendizaje que se consideran en este bloque conllevan al desarrollo integral del alumnado y están alineadas a las competencias genéricas de egreso declaradas en el Modelo Curricular. Con la finalidad de coadyuvar a la flexibilidad curricular, el alumnado podrá elegir asignaturas deportivas, culturales y/o de bienestar socioemocional que se encuentran en el Catálogo de Asignaturas del Bloque Formación Integral aprobado y vigente. Se deberá acreditar el número mínimo de créditos señalados en este Plan de Estudios.	CRÉDITOS
	SEP/SNAATCA
	8



### Formación multidisciplinaria

Formación Multidisciplinaria					
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Auditoría y Certificaciones	AFDMD-193	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia de aprendizaje es que el estudiantado aplique procesos básicos de auditoría interna en áreas clave de la operación hotelera, como sustentabilidad ambiental, higiene alimentaria, servicio al cliente, limpieza de habitaciones y seguridad, mediante el uso de normativas y estándares de certificación nacionales e internacionales, con la finalidad de fortalecer la calidad del servicio, impulsar la mejora continua y aumentar la competitividad del establecimiento turístico. Se emplean estrategias como el análisis de casos reales de auditoría, revisión de lineamientos oficiales, simulación de inspecciones, lectura crítica de protocolos de certificación y elaboración de listas de verificación. Las evidencias de evaluación incluyen prácticas básicas de auditoría, bitácoras de observación, análisis comparativo de certificaciones, propuestas de mejora operativa y un informe final de auditoría aplicado a un caso real o hipotético.

Formación Multidisciplinaria					
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Mercadotecnia Digital	AFDMD-163	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es diseñar estrategias de mercadotecnia, basadas en Internet; utilizando la tecnología como instrumento de gestión en la industria hotelera y turística; comunicar información general y específica de la industria en forma escrita, adecuada y correcta; proponer páginas web en función de la industria turística. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, simulación y prácticas en laboratorio de cómputo (bajo la mediación de un académico y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes, portafolio de actividades.

### Formación disciplinaria

Formación específica					
Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/SNAATCA
Entretenimiento	AFDE-HO-09	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia de aprendizaje es que el estudiantado organice actividades recreativas que enriquezcan la experiencia del huésped, mediante la creación de ambientes dinámicos y atractivos, considerando las características del grupo, el espacio y los recursos disponibles, con la finalidad de contribuir al posicionamiento y éxito del hotel a través del entretenimiento como valor agregado del servicio. Se emplean estrategias como el análisis de perfiles de huéspedes, diseño de programas lúdicos, visitas de observación, simulaciones de actividades en campo y revisión de buenas prácticas en animación turística. Las evidencias de evaluación incluyen guiones de actividades recreativas, cronogramas de animación, bitácoras de ejecución, diagnósticos de perfil del huésped y un proyecto integrador que diseñe y justifique un programa de entretenimiento para un contexto hotelero específico.



Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/SNAATCA
Servicios Personalizados en Atención al Huésped	AFDE-HO-07	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia de aprendizaje es que el estudiantado gestione servicios personalizados de atención al huésped en áreas como Bell boy, ConciERGE y Mayordomía, mediante la identificación y resolución de solicitudes específicas como reservas, traslados, itinerarios o requerimientos atípicos, con la finalidad de anticiparse a las necesidades del cliente y brindar un servicio de clase mundial que eleve la experiencia del huésped y la imagen del hotel. Se emplean estrategias como simulaciones de atención, análisis de casos reales, elaboración de protocolos de servicio, prácticas en campo supervisadas y revisión de estándares internacionales. Las evidencias de evaluación incluyen bitácoras de atención personalizada, estudios de caso resueltos, propuestas de mejora del servicio, fichas de itinerarios personalizados y un proyecto final que documente un sistema integral de atención al huésped de alto nivel.

Formación Específica					
Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/SNAATCA
Operación de Servicios para el Bienestar	AFDE-HO-04	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia de aprendizaje es que el estudiantado identifique y supervise procesos clave en la administración de centros de bienestar, asegurando el cumplimiento oportuno de tratamientos terapéuticos y la atención integral al cliente, con la finalidad de garantizar su comodidad, satisfacción y bienestar en espacios especializados en wellness. Se emplean estrategias como el análisis de protocolos operativos, simulaciones de atención en cabina, visitas de observación, diseño de itinerarios de tratamientos y revisión de normativas aplicables al sector. Las evidencias de evaluación incluyen mapas de procesos, bitácoras de supervisión, propuestas de mejora en servicios wellness, protocolos de atención personalizada y un proyecto integrador que documente la operación eficiente de un centro de bienestar.

Formación Específica					
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/SATCA
Introducción a la Administración Hotelera	AFDEAH-01	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado comprenda el panorama general de la administración y los elementos del proceso administrativo en los estudiantes, con la finalidad de que pueda aplicarlos para contribuir a la gestión adecuada de los recursos en cualquier empresa de hospedaje y/o proyecto personal, identificando los diferentes aspectos que se ejecutan en cada una de las etapas del proceso administrativo para lograr una gestión eficaz, bajo la mediación académica a través de análisis, lecturas, dinámicas de grupo, exposiciones, investigaciones, ensayos y proyectos que coadyuven a la construcción de conocimientos teóricos y prácticos, mismos que serán evaluados a partir de coevaluaciones y heteroevaluaciones por medio de listas de cotejo, portafolio de evidencias, proyectos, mapas conceptuales y mentales, pruebas escritas, entre otros.



Formación Específica					CRÉDITOS
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	SEP/ SATCA
Liderazgo en la Gestión Hotelera	AFDE-HO-06	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia de aprendizaje es que el estudiantado gestione eficazmente equipos de trabajo en entornos hoteleros, caracterizados por su dinamismo, multiculturalidad y orientación al servicio, mediante una perspectiva estratégica que fortalezca la toma de decisiones, la comunicación efectiva, la gestión del talento humano y la adaptabilidad al cambio, con la finalidad de ejercer un liderazgo ético, inclusivo y orientado a la excelencia en la experiencia del cliente. Para lograrlo, se emplearán estrategias como el análisis de casos reales del sector, simulaciones de escenarios de gestión, coevaluaciones de desempeño colaborativo, revisión crítica de literatura especializada y la interacción con líderes hoteleros. Las evidencias de evaluación incluyen diagnósticos de liderazgo, bitácoras de desempeño en equipos, propuestas de mejora en procesos de atención al cliente y un proyecto integrador de liderazgo estratégico en un contexto hotelero real o simulado.

Formación Específica					CRÉDITOS
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	SEP/ SATCA
Marketing de Turismo	AFDE-HO-10	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado desarrolle competencias para comprender los conceptos básicos de la mercadotecnia; funciones básicas de la mercadotecnia, importancia de la mercadotecnia como área funcional, incidencia de la mercadotecnia dentro de la organización, interrelación de la mercadotecnia con otras áreas funcionales y su relación con el sector turístico. Asimismo, comprender los elementos básicos de la mezcla de mercadotecnia; precio, plaza producto y promoción, profundizando en aspectos de fijación de precio, punto de venta físico y digital, canales de comercialización y tipos de promociones y cómo se presentan en el sector turístico. Las estrategias de enseñanza serán mediante clase magistral, lectura de textos académicos, aprendizaje basado en problemas, aprendizaje colaborativo. El aprendizaje se evaluará mediante portafolio de evidencias, ensayos, reportes de lectura, resolución de ejercicios, examen.

Formación Específica					CRÉDITOS
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	SEP/ SATCA
Gestión de Recepción y Reservas	AFDEAH-09	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado reconozca la importancia del departamento de recepción y reservas como eje central de información y comunicación, al igual que la interdependencia con las demás áreas del hotel, identificando los principales procedimientos y siendo capaz de realizar el proceso de reservas, registro de entrada y de salida, bajo los estándares de calidad y servicio; además de comprender los principales conceptos de la auditoría y su importancia en la gestión de los ingresos del centro de hospedaje. La asignatura se desarrolla bajo un proceso teórico-práctico bajo la mediación del docente y el uso de herramientas tecnológicas como el sistema de gestión de la propiedad (PMS), siendo las estrategias de enseñanza exposiciones por parte del profesor (a), trabajo colaborativo, videos, dinámicas, ejercicios, estudios de casos y visita a centros de hospedaje. El aprendizaje será evaluado a partir de portafolio de evidencias, evaluaciones, heteroevaluaciones y práctica integradora con la asignatura de software hotelero y calidad en el servicio.



Formación Específica					
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Calidad en el Servicio	AFDEAH-10	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es dar a conocer las principales teorías de la calidad del servicio y entender el concepto de servicio al cliente, para distinguirlo como una herramienta imprescindible en el desarrollo y competitividad de las empresas en la búsqueda de la satisfacción de los clientes; lo cual tiene gran importancia para identificarlo como ventaja competitiva en la industria hotelera. Las actividades de aprendizaje son variadas para el estudiantado, entre las que destacan investigación en fuentes de información (físicas y electrónicas); participación individual, trabajo colaborativo, participación en actividades de grupo y exposición del docente y de estudiantes. Como estrategias de evaluación se utilizan el aprendizaje basado en proyectos, aprendizaje basado en problemas, tareas, dinámicas y asistencia. La modalidad de la asignatura puede ser presencial o a distancia, aunque cabe destacar que el enriquecimiento del aprendizaje colaborativo resulta más evidente en un esquema presencial.

Formación Específica					
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Contabilidad Básica y Administrativa para Hoteles	AFDE-HO-05	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es ofrecer al estudiantado los conceptos básicos, así como las herramientas para el análisis y desarrollo de nuevas prácticas y procedimientos contables, con la finalidad de que comprenda a la contabilidad como un sistema de información financiera que le permitirá el manejo actualizado y transparente de los recursos de las empresas de hospedaje para una mejor toma de decisiones. Las competencias generales que se favorecerán son las de planear, sistematizar, valorar, evaluar y controlar las operaciones de las empresas formales hoteleras y turísticas, así como la realización de estudios de carácter académico y diagnósticos sobre los distintos aspectos contables en la administración hotelera y del turismo, desarrollando un espíritu de actualización permanente en las áreas de su actuar profesional. Se desarrollará a partir de actividades que conlleven estrategias de enseñanza aprendizaje tales como tópicos generativos, correlaciones, simulación, aprendizaje basado en problemas, solución de ejercicios y estudios de caso, siendo evaluados a través de las modalidades de coevaluación, autoevaluación y la heteroevaluación, empleando como estrategias la propuesta de examen, aprendizaje de procesos y procedimientos, portafolio de evidencias formativas y el plan de evaluación.

Formación Específica					
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Software para el Turismo	AFDEAH-12	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es conocer, entender y manejar los sistemas líderes en el mercado turístico nacional e internacional. Operar con conocimiento y eficiencia los módulos o productos específicos de "GDS": Hoteles, Automóviles, Trenes, Cruceros y Perfiles, a través de los conocimientos teóricos y técnicos adquiridos en el "Curso Básica de Reservas" base fundamental para el manejo de dichos módulos, así como de otros sistemas existentes en el mercado. Incidir en la calidad de los servicios que podrán brindar los egresados de a partir de operar un sistema integrado de reservas internacional. Se desarrolla a partir de conocimientos teóricos y prácticos bajo mediación docente y estudio independiente mediante cuadros sinópticos, informe de práctica, realización de lista de verificación, ensayo y tareas. El aprendizaje se evalúa a partir de una autoevaluación y coevaluación, que se basa en un portafolio de evidencias, listas de cotejo, rúbricas, así como examen digital.



Formación Específica					
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Gestión de Ama de Llaves	AFDEAH-13	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es formar al estudiantado en competencias específicas y generar las habilidades y destrezas requeridas para proporcionar el servicio de limpieza a las habitaciones de un hotel, así como en las áreas comunes; además de conocer cómo se deberá hacer una verificación física de los cuartos ocupados para atender los servicios de aseo del cuarto, hacer camas, poner toallas limpias, accesorios, checar el consumo del servi-bar, reportar alguna falla en las instalaciones y las demás responsabilidades de las (o) camaristas y el ama de llaves para elaborar un reporte con la finalidad de que lo relacione con las tendencias actuales del turismo y la hotelería. Se desarrolla a partir de conocimientos teóricos y prácticos bajo mediación docente (en aula y práctica de campo) y estudio independiente mediante cuadros sinópticos, informe de práctica, realización de lista de verificación y tareas. El aprendizaje se evalúa a partir de una autoevaluación y coevaluación, que se basa en un portafolio de evidencias, práctica de campo, listas de cotejo, rúbricas, guías de observación, así como examen digital.

Formación Específica					
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Atracción del Talento para Hotelería	AFDE-HO-08	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es formar estudiantes para que adquieran herramientas que les permita gestionar estratégicamente el capital humano en un contexto actual y futuro desde dos perspectivas, el organizacional e individual a través de un modelo por competencias; que le permita al estudiantado aplicar procesos de planeación, descripción y valuación de puestos, reclutamiento, selección, capacitación, desarrollo y evaluación del factor humano con apego al marco legal vigente, para contribuir al logro de los objetivos organizacionales, actuando con valores y actitudes proactivas de excelencia en su desarrollo personal, profesional, social y organizacional, en armonía con su medio ambiente. Las estrategias de enseñanza serán a través de Clase magistral, aprendizaje colaborativo y cooperativo, aprendizaje con mapas, Barrida del texto (lectura global) / Búsqueda de información específica (lectura selectiva), discusión dirigida experiencia estructurada, dinámicas de grupo (dramatización) Juego de roles. El aprendizaje será evaluado a partir de listas de cotejo, rúbricas, portafolio de evidencias, guías de observación, así como heteroevaluaciones.

Formación Específica					
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Administración de Alimentos y Bebidas	AFDEAH-20	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es adquirir los conocimientos necesarios para poder desarrollar las competencias laborales para la administración de un establecimiento de alimentos y bebidas de manera que optimice su desempeño las áreas de servicio y producción de alimentos y bebidas, desarrollando las herramientas para la adecuada supervisión del servicio de atención al comensal, analizando y comprendiendo los factores básicos que proporcionan satisfacción a los clientes para identificarlo como ventaja competitiva en la industria hotelera. Las estrategias de enseñanza serán a través de clase magistral, mapas mentales, sinópticos, dinámicas, trabajos colaborativos, participaciones en clase y evaluaciones digitales. Las evaluaciones se realizarán a partir de listas de cotejo, rúbricas, portafolio de evidencias, guías de observación y evaluaciones de conocimientos.



Formación Específica					
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Gastronomía	AFDEAH-14	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado adquiera los conocimientos teóricos y prácticos para conocer y desarrollar los diferentes estilos de cocina, modos de elaboración y presentación de alimentos, seleccionar los servicios más adecuados para el desarrollo de un concepto gastronómico; con el objetivo de optimizar los recursos y provocando que el impacto visual del mismo sea de la satisfacción de los clientes. Las estrategias de enseñanza serán a través de clase magistral, prácticas, mapas mentales, sinópticos, dinámicas, trabajos colaborativos, participaciones en clase y evaluaciones digitales. Las evaluaciones se realizarán a partir de prácticas, exposiciones, listas de cotejo, rúbricas, portafolio de evidencias, guías de observación y evaluaciones de conocimientos.

Formación Específica					
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Grupos y Convenciones	AFDEAH-22	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado comprenda e identifique al turismo de reuniones como un área relevante por lo que adquirirá las competencias necesarias para planificar, organizar, gestionar y manejar grupos en la realización de eventos como congresos, convenciones y viajes de incentivos, dirigidos a diferentes sectores de la sociedad. Se aplicarán técnicas y estrategias que permitan proponer iniciativas novedosas e interesantes para fortalecer esta área del sector turístico y hotelero. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, lecturas, problemas con datos reales (bajo la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes, portafolio de actividades, rúbricas, organización de evento.

Formación Específica					
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Planeación Estratégica de Servicios Turísticos	AFDEAH-07	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es obtener competencias para desarrollar, implementar y gestionar estrategias organizacionales a través de diversas actividades como diagnósticos organizacionales, elaboración de filosofía organizacional, planes de acción e indicadores, análisis internos y externos, que permitirán la elaboración de propuestas de mejora y/o el planteamiento de un plan de negocio que contribuyan al posicionamiento de una organización en el área turística, bajo la mediación académica por medio de análisis, dinámicas de grupo, investigaciones, ensayos, lecturas y un proyecto integrador que permitirá la construcción de conocimientos teóricos y prácticos, mismos que serán evaluados a partir de coevaluaciones y heteroevaluaciones utilizando de listas de cotejo, portafolio de evidencias, planteamiento de proyectos, mapas conceptuales y mentales, pruebas escritas.



Formación Específica					
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Organización de Eventos	AFDE-HO-11	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es adquirir los conocimientos teóricos y prácticos para organizar eventos nacionales e internacionales (tales como seminarios, banquetes, conferencias, eventos sociales, eventos culturales); dirigir equipos de trabajos para el logro de metas y objetivos; prevenir y resolver problemas con asertividad; administrar un evento o banquete; atender al cliente aplicando procedimientos de calidad total. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, lecturas, problemas con datos reales (bajo la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes, portafolio de actividades, rúbricas, organización de evento.

Formación Específica					
Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Finanzas para Hoteles	AFDEAH-15	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es proveer al estudiantado de las herramientas esenciales para realizar un análisis de la situación económica y financiera de cualquier negocio hotelero, estableciendo las condiciones para realizar propuestas de mejora de esa situación. Tomar decisiones sobre nuevas inversiones y su financiamiento, así como de los conceptos básicos relacionados con la gestión de un hotel y la vinculación de este negocio con el mundo financiero. Se desarrolla a partir de actividades de aprendizaje bajo la mediación del docente como la clase magistral, dinámicas de grupo, resolución de problemas con datos de una empresa del sector hotelero y a través del estudio independiente como la realización ejercicios, cuadro sinóptico, mapa mental, análisis de noticias del ámbito financiero. El aprendizaje se evalúa a partir de una autoevaluación, coevaluación y heteroevaluación, mediante portafolio de evidencias, prueba escrita, examen y proyecto final.

Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Inglés para Hotelería I	AFDE-HO-01	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia de aprendizaje es que el estudiantado comprenda y utilice expresiones cotidianas del ámbito hotelero en interacciones básicas con huéspedes y personal, mediante la práctica contextualizada de vocabulario especializado, estructuras gramaticales simples y rutinas comunicativas, con la finalidad de responder con seguridad a situaciones comunes en la recepción, atención telefónica y orientación de servicios básicos. Se emplean estrategias como juegos de rol, simulaciones de check-in/check-out, lectura de formatos y práctica auditiva con diálogos reales. Las evidencias incluyen hojas de role-play, grabaciones de atención básica, formularios leídos y escritos, y ejercicios de escucha guiada.



Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Inglés para Hotelería II	AFDE-HO-02	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia de aprendizaje es que el estudiantado mantenga conversaciones funcionales con huéspedes en situaciones operativas del hotel, empleando estructuras gramaticales de mayor complejidad, mediante la comprensión de instrucciones, redacción de mensajes cortos y solución de dudas frecuentes de los clientes, con la finalidad de brindar una atención efectiva y profesional en áreas como concierge, servicio a cuartos y atención de quejas o solicitudes específicas. Se utilizan estrategias como análisis de diálogos, prácticas de comprensión auditiva con acentos variados, redacción de correos breves y actividades de simulación de atención al cliente. Las evidencias incluyen grabaciones de diálogo, redacción de mensajes, comprensión de audios auténticos y participación en simulacros de atención. Para poder tomar esta asignatura, se requiere acreditar Inglés para Hotelería I.

Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Inglés Conversacional para Hotelería	AFDE-HO-03	3	3	6	6

El propósito de esta experiencia de aprendizaje es que el estudiantado sostenga conversaciones fluidas y naturales con huéspedes internacionales en inglés, adaptando el lenguaje a distintos contextos, niveles de formalidad y necesidades específicas del cliente, mediante la práctica intensiva de la expresión oral y la comprensión auditiva avanzada a través de plataformas digitales, simulaciones síncronas, lecturas profesionales en línea y retroalimentación colaborativa en entornos virtuales, con la finalidad de garantizar una atención personalizada, profesional y culturalmente pertinente en contextos hoteleros globales. Las estrategias incluyen videoconferencias temáticas, salas de conversación en plataformas colaborativas, análisis de casos reales mediante foros, revisión de materiales audiovisuales del sector y coevaluación por pares mediante grabaciones. Las evidencias incluyen videos de presentaciones orales, ejercicios de atención virtual a huéspedes, análisis de documentos técnicos en inglés y participación en debates o roleplay en línea con evaluación grupal. Para poder tomar esta asignatura, se requiere acreditar Inglés para Hotelería II.

### Formación Práctica

Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de Trabajo de Campo	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
					SEP/ SATCA
Práctica Profesional	AFDP-HO-01	2	13	15	15

Esta asignatura permite al estudiantado aplicar sus aprendizajes en un entorno laboral real durante 240 horas supervisadas, fortaleciendo competencias clave del perfil de egreso. A través de la experiencia práctica, desarrollarán habilidades profesionales, criterios éticos y redes de contacto que favorecen su inserción laboral. La evaluación se basa en informes que evidencian el cumplimiento de actividades y horas, validados por el supervisor y el profesorado, así como el registro adecuado en el área de prácticas profesionales de la universidad. Para cursarla, se requiere haber acreditado al menos el 40% de los créditos del plan de estudios, garantizando una base sólida que maximice el aprovechamiento en su formación.



Asignatura	Clave	Horas de Mediación Docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Horas de Trabajo de Campo	Total de Horas a la semana	CRÉDITOS
						SEP/ SATCA
Servicio Social	AFDP-HO-02	2	3	25	30	30
<p>El propósito de esta asignatura es que el estudiantado fortalezca su responsabilidad y su compromiso con la sociedad, por medio de la identificación y la vinculación con la realidad social, así como la aplicación de conocimientos y habilidades prácticas en la realización de actividades vinculadas a problemas o necesidades sociales del Sector Turístico. La evaluación se realiza a partir de la presentación de informes por parte del estudiante ante su supervisor, que acrediten el cumplimiento de las horas señaladas en la legislación, así como el registro correspondiente en el área de Servicio Social de nuestra institución. Para cursar esta asignatura, se debe haber cumplido con los requisitos establecidos en la normatividad correspondiente y se requiere haber completado al menos el 70% de los créditos totales del programa educativo. Con un total de 480 horas de práctica.</p>						

## H) ACTIVIDADES EXTRACURRICULARES

El estudiantado podrá participar en actividades formativas dentro de espacios laborales reales o simulados, que incluyen prácticas supervisadas, seminarios virtuales sobre buenas prácticas en la industria hotelera y foros virtuales de diálogo con empleadores, donde se fomentará la retroalimentación directa y el vínculo con el sector productivo. Estas experiencias permitirán al alumnado presentar protocolos de mejora en los servicios turísticos, contrastar sus propuestas con estándares profesionales, y fortalecer sus competencias a partir de la observación, el análisis y la interacción con actores clave del entorno laboral.

Finalmente es algo que promueve también la colaboración y participación del estudiantado en actividades académicas.

## I) LÍNEAS DE GENERACIÓN Y APLICACIÓN INNOVADORA DEL CONOCIMIENTO

Gestión hotelera y servicio al cliente: Diseñar e implementar un sistema de retroalimentación digital en tiempo real que permita a los hoteles mejorar la experiencia del huésped, aumentar la satisfacción y optimizar tiempos de respuesta del personal operativo.

Sostenibilidad y responsabilidad ambiental en la hotelería: Análisis e implementación de prácticas sustentables en hoteles que promuevan la eficiencia energética, manejo de residuos y conservación del entorno natural.



Transformación digital en la operación hotelera: Estudio, análisis e implementación de tecnologías digitales para la mejora de procesos administrativos y operativos en hoteles.

Innovación en la experiencia del Huésped: Diseño de estrategias innovadoras para mejorar la experiencia del cliente antes, durante y después de su estancia, considerando factores culturales, tecnológicos y de servicio.

Formación y desarrollo del talento humano en la Hotelería: Estudio de estrategias para la capacitación, motivación y profesionalización del personal operativo y administrativo en el sector hotelero.

## IV. REQUISITOS DE EGRESO

Haber acreditado en su totalidad las asignaturas establecidas en el plan de estudios. Haber concluido y liberado su práctica profesional y servicio social. Así como cumplir con los lineamientos establecidos en el reglamento.

## V. REQUISITOS DE TITULACIÓN

### A) REQUISITOS DE NORMATIVIDAD

Se titulará por certificaciones, monografía, o tesina y aquellas que por solicitud del estudiantado y las que se autoricen por el consejo divisional con base en el análisis.

### B) REQUISITOS DISCIPLINARES

El Profesional Asociado en Hotelería deberá acreditar sus prácticas profesionales y el servicio social que mediante experiencias formativas vinculadas directamente con el entorno hotelero real, puedan asegurar su competencia técnica, operativa y ética para el ejercicio profesional en el sector, así como su inserción laboral o continuidad académica con altos estándares de calidad y pertinencia.

Continuidad en la formación



El presente plan de estudios forma parte de una trayectoria académica concatenada que permite al estudiantado continuar con su formación profesional a nivel licenciatura. Esta opción de continuidad académica está diseñada para reconocer y capitalizar los aprendizajes y competencias adquiridas durante la formación como Profesional Asociado, facilitando la transición hacia programas de nivel superior afines.

Para ser candidato o candidata a dicha continuidad, el estudiantado deberá haber cumplido con los siguientes requisitos:

- Haber acreditado el 100% de las asignaturas del plan de estudios del programa de Profesional Asociado.
- Haber concluido satisfactoriamente su práctica profesional y el servicio social reglamentario.
- Contar con estatus de egresada/egresado o con el trámite de titulación.

El diseño modular y por competencias de este programa permite que las personas egresadas se integren por transferencia de créditos a un plan de estudios de licenciatura en la misma área de formación, mediante un esquema de reconocimiento de créditos u homologación, en función de los lineamientos establecidos por la institución y conforme a los procedimientos aplicables.

De este modo, se garantiza una formación continua, progresiva y pertinente que responde a las necesidades del entorno productivo, al mismo tiempo que se fortalece la posibilidad de desarrollo académico y profesional del estudiantado.



## VI. PLAN DE EVALUACIÓN Y ACTUALIZACIÓN

La evaluación y actualización del PEAP se realizará conforme la normativa institucional, así como las recomendaciones de organismos evaluadores como CONAET

Para UQROO los planes de estudio deben ser revisados, evaluados y actualizados o modificados cada 5 años como máximo.

El proceso de evaluación y actualización curricular consta de diversas fases fundamentales que permiten mejorar y ajustar los planes de estudio en función de las necesidades educativas y los cambios en el entorno. Se propone tener una evaluación de seguimiento durante la implementación de la propuesta, con una evaluación exhaustiva del currículo, analizando su efectividad, su pertinencia y su alineación con los objetivos educativos y las demandas del contexto. Esto implica la revisión de los resultados de aprendizaje, métodos de enseñanza, recursos utilizados y la retroalimentación de docentes y estudiantes de las experiencias de aprendizaje.

Posteriormente, se enfoca en la identificación de áreas de mejora y la formulación de áreas de oportunidad específicas para la actualización curricular. Este proceso implica la participación de los diferentes actores educativos, como docentes, directivos, expertos en la materia y, en algunos casos, incluso estudiantes. La colaboración y el diálogo son esenciales para comprender las necesidades cambiantes y garantizar la relevancia del currículo en el contexto actual.

Finalmente, se centra en la implementación de los cambios propuestos, la capacitación del personal docente, la elaboración de nuevas propuestas y la monitorización continua de los resultados. Es crucial establecer mecanismos de retroalimentación y evaluación, para asegurar que la actualización curricular cumpla con sus objetivos y se ajuste de manera efectiva a las necesidades educativas emergentes. Este proceso cíclico y adaptativo garantiza que el currículo se mantenga relevante y efectivo a lo largo del tiempo, promoviendo la mejora continua en la calidad de la educación.



### **Evaluación interna**

Evaluación de fundamentos y condiciones de operación de los programas educativos, del currículo, del tránsito de los estudiantes por el programa educativo, del personal académico, así como de la infraestructura y los servicios.

### **Evaluación externa**

Análisis de necesidades sociales y del mercado laboral, estudio de egresados, análisis de oferta y demanda, análisis de la profesión y su perspectiva, análisis comparativo de programas educativos y de organismos nacionales e internacionales.



## VII. ANEXOS

Nombre	División y/o Institución de adscripción	CA (Cuerpo académico) y/o Grupo de investigación (GI)
Dra. Luisa María Higareda Laguna	Diseño Curricular	
Dra. Rosa Isela Fernández Xicoténcatl	División de Ciencias Multidisciplinarias Cancún	Estudios Interdisciplinarios de Sustentabilidad y Administración.
Mtra. Sandra Tiempo Vázquez	División de Ciencias Multidisciplinarias Cancún	
Dr. Juan José Loría Mayén	División de Ciencias Multidisciplinarias Cancún	Estudios Interdisciplinarios de Sustentabilidad y Administración.
Mtra. Ma. De Jesus Alonso Heras	División de Ciencias Multidisciplinarias Cancún	Estudios Interdisciplinarios de Sustentabilidad y Administración.

TABLA DE EQUIVALENCIAS CON PLAN DE ESTUDIO ANTERIOR					
Asignatura Plan de Estudio Anterior		Créditos	Asignatura Actual		Créditos (SEP/ SNAATCA)
2000			Clave	Nombre de asignatura	
Clave	Nombre de asignatura				
Asignaturas de Generales					
AG-107	Lógica	6			
AG-109	Matemáticas	7			
AG-108	Ecritura y Comprensión de Textos	6			
AG-110	Ética	6			
ACP-206	Inglés Introductorio	6	AFBLAE-300	Inglés Introductorio	6
ACP-207	Inglés Básico	6	AFBLAE-301	Inglés Básico	6
ACP-208	Inglés Preintermedio	6			
ACP-209	Preparación para El Pet	6			
AACO-200	Cómputo Inicial ( Sist. Op.,Win, Word Elemental )	2			
AALE-200	Lenguas Extranjeras	2			
Asignaturas Divisionales					



AD-106	Introducción a la Economía	6			
AD-111	Introducción al Estudio del Derecho	6			
AD-110	Historia y Cultura Regional	6			
AD-109	Antropología General	6			
ASIGNATURAS DE CONCENTRACIÓN PROFESIONAL					
ACPTU-104	Patrimonio Y Circuitos Turísticos	6			
ACP-203	Administración del Tiempo Libre	6	AFDE-HO-09	Entretenimiento	6
ACP-205	Operación de Agencias De Viajes	6			
ACP-202	Atención al Cliente	6	AFDE-HO-07	Servicios personalizados en atención al huésped	6
ACPTU-103	Turismo y Medio Ambiente	6			
ACPHO-100	Mantenimiento y Seguridad Industrial	5			
ACP-204	Manejo y Control De Grupos	6	AFDEAH-22	Grupos y convenciones	6
ACP-400	Estadística Descriptiva P/ Prof.Asoc.Y Lic. En Turismo	6			
ACPHO-102	Turismo y Transporte	6			
ACPTU-102	Técnicas para la Elaboración y Aplicación De Manuales	7			
ACPHO-101	Hospedaje	8	AFDEAH-09	Gestión de Recepción y Reservaciones	6
ACP-201	Turismo	6			
ACPTU-100	Contabilidad	6	AFDE-HO-05	Contabilidad Básica y Administrativa para Hoteles	6
ACPTU-101	Administración I	6	AFDEAH-01	Introducción a la Administración Hotelera	6
AA-81	Seminario De Titulación De Profesional Asociado	2			



## BIBLIOGRAFÍA

Secretaría de Turismo del Estado de Quintana Roo. (2024). *Plan Maestro de Turismo Sustentable de Quintana Roo 2030*. Recuperado de <https://sedeturqroo.gob.mx/pmts2030/>

Caribe Empresarial. (2025, febrero). *Reporte Semanal SECTUR del 1 al 7 de febrero de 2025*. Recuperado de <https://caribempresarial.com/reportesemanal-sectur-del-1al-7-de-febrero-de-2025/>Caribe Empresarial

El Economista. (2024, diciembre 22). *Quintana Roo superó las 134,000 habitaciones hoteleras*. Recuperado de <https://www.economista.com.mx/estados/quintana-roo-supero-134-000-habitaciones-hoteleras-20241222-739386.html>Macronews+2El Economista+2Reporte Maya+2

Reporte Maya. (2024, diciembre 23). *Quintana Roo superó las 134 mil habitaciones hoteleras; un crecimiento de 3.2% con respecto al 2023*. Recuperado de <https://reportemaya.mx/2024/12/23/quintana-roo-supero-las-134-mil-habitaciones-hoteleras-un-crecimiento-de-3-2-con-respecto-al-2023/>Reporte Maya+1Comunicación Viral+1

Coordinación General de Comunicación de Quintana Roo. (2022, enero 5). *Avanza la implementación del Plan Maestro de Turismo Sustentable Quintana Roo 2030*. Recuperado de <https://cgc.qroo.gob.mx/avanza-la-implementacion-del-plan-maestro-de-turismo-sustentable-quintana-roo-2030/>Coordinación General de Comunicación+1Coordinación General de Comunicación+1



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL  
ESTADO DE QUINTANA ROO

[www.uqroo.mx](http://www.uqroo.mx)