



ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
EN GASTRONOMIA Y HOSPITALIDAD

ADMINISTRACIÓN DE LA HOSPITALIDAD

PRIMER CUATRIMESTRE

Introducción a la Hospitalidad
Sanidad e Higiene
Bebidas Internacionales
Fundamentos de Contabilidad
Introducción a la Administración
Metodología de la Investigación
Preparación de Alimentos I
Idioma I

SEGUNDO CUATRIMESTRE

Enología y Maridaje
Nutrición
Operaciones Hoteleras I
Preparación de Alimentos II
Técnicas de Servicio Profesional
Matemáticas Financieras
Laboratorio de Hospedaje
Idioma II

TERCER CUATRIMESTRE

Psicología del Turismo
Cocina Mexicana
Operaciones Hoteleras II
Estadística Descriptiva
Costos
Geografía y Patrimonio Turístico de México I
Historia del Arte
Sistemas de Información Aplicados a la
Hospitalidad
Idioma III

CUARTO CUATRIMESTRE

Servicios de Viaje I
Cocina Internacional
Administración de Alimentos y Bebidas
Administración de Cocinas
Costos Aplicados
Geografía y Patrimonio Turístico de México II
Idioma IV

QUINTO CUATRIMESTRE

Estancia Profesional

SEXTO CUATRIMESTRE

Desarrollo Turístico Sustentable
Arte Culinario en el Mundo
Administración del Capital Humano
Organización de Eventos
Protocolo y Relaciones Públicas

SEPTIMO CUATRIMESTRE

Recreación y Animación Turística
Seminario de Titulación
Derecho Laboral
Mercadotecnia de Servicios
Habilidades Básicas de Negocios
(*inglés)

OCTAVO CUATRIMESTRE

Sistema de Información del Capital Humano
Evaluación de Proyectos
Análisis de Estados Financieros
Taller de Proyectos de Desarrollo Turístico
Análisis y Toma de Decisiones

NOVENO CUATRIMESTRE

Tendencias Económicas Globales
Ventas Turísticas
Geografía y Patrimonio Turístico Universal
Evaluación de la Calidad
Dirección Empresarial
Proyecto Integrador