



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA INGLÉS.**
 TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN INTERNACIONAL DE HOTELES PLAN 2016									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
	Clave: CON 1302 Fundamentos de contabilidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 Tronco común	Clave: CON 2304 Contabilidad gerencial Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: TUR 1301 Introducción a la industria de la hospitalidad Concurrente: Ninguno Competencia: 5			Clave: CON 2305 Control presupuestal Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON 2304 Contabilidad gerencial Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: FIN 3302 Gestión financiera Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: FIN 3305 Fundamentos de finanzas para el turismo Concurrente: Ninguno Competencia: 7		Clave: FIN 4302 Formulación y evaluación de proyectos turísticos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: FIN 3302 Gestión financiera Concurrente: Ninguno Competencia: 8, 9	
	Clave: TUR 1309 Operación de empresas de alojamiento Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: TUR 1311 Taller de housekeeping Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: TUR 2305 Gerencia división cuartos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: TUR 2310 Sistemas de calidad para la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 y 7 En línea - INGLÉS	Clave: ADM 1306 Administración de empresas de alojamiento Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: TUR 3314 Revenue Management Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: TUR 4302 Tendencias en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 En línea - REGIONAL	Clave: TUR 4305 Desarrollo y gestión de propiedades hoteleras Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT 4317 Practicum en la industria de la hospitalidad II Concurrente: Ninguno Competencia: 10	
	Clave: TUR 1301 Introducción a la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 5 Tronco común	Clave: TUR 1305 Servicio de alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5, 8	Clave: TUR 2302 Servicio de bebidas y coctelería Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5, 8		Clave: TUR 3301 Capital humano para la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7, 8	Clave: DER 3322 Legislación para empresas turísticas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7		Clave: ADM4307 Planeación y dirección estratégica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT 4317 Practicum en la industria de la hospitalidad II Concurrente: Ninguno Competencia: 8, 10	
	Clave: INV 1303 Métodos de investigación en ciencias sociales Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6 Tronco común	Clave: TUR 1303 Taller de servicio Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: MAT 2310 Estadística descriptiva Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6		Clave: FIN 3305 Fundamentos de finanzas para el turismo Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: TUR 3304 Eventos, congresos y convenciones Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 8, 7			



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA INGLÉS.**

TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN INTERNACIONAL DE HOTELES PLAN 2016									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO	Clave: ADM 1308 Introducción a la empresa Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 Tronco común	Clave: TUR 1304 Operación y manejo de áreas de cocina Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: CMP 2302 Sistemas avanzados de tecnología para la hotelería Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7, 8		Clave: MER 3303 Branding para empresas turísticas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MER 1301 o 1302 Mercadotecnia turística o Mercadotecni fundamental Concurrente: Ninguno Competencia: 9			Clave: ADM 4309 Toma de decisiones para la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT4317 Prácticum en la industria de la hospitalidad II Concurrente: Ninguno Competencia: 8, 10 INGLÉS	254
	Clave: MER 1301 Mercadotecnia turística Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 Tronco común - REGIONAL	Clave: GAS 1305 Técnicas y aplicaciones culinarias I Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: DER 2324 Derecho y empresa Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5						



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA INGLÉS.**
 TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN INTERNACIONAL DE HOTELES PLAN 2016									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
		Clave: GAS 1301 Fundamentos de cata de vinos Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5		Clave: INT 2307 Practicum en la industria de la hospitalidad I Créditos: 18 Horas: 40 Pre-requisito: TUR 1309 Operación de empresas de alojamiento. TUR 1305 Servicio de alimentos. TUR 1303 Taller de servicio. TUR 2302 Servicio de bebidas y coctelería. TUR 1304 Operación y manejo de área de cocina. CON 1302 Fundamentos de contabilidad Concurrente: Ninguno Competencia: 7, 8			Clave: INT 4317 Practicum en la industria de la hospitalidad II Créditos: 18 Horas: 40 Pre-requisito: INT 2307 Practicum en la industria de la hospitalidad I Concurrente: Ninguno Competencia: 7, 8, 10	Clave: INT 4316 Practicum en la industria de la hospitalidad III: Emprendedores turísticos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT 4317 Practicum en la industria de la hospitalidad II Concurrente: FIN 4302 Formulación y evaluación de proyectos turísticos Competencia: 10	24
		Clave: MER 2304 Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6, 8 REGIONAL		Clave: SOC 2305 Responsabilidad social y sustentabilidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM 2301 Ética Concurrente: Ninguno Competencia: 2 ANÁHUAC En línea / Común		Clave: ADM2302 Emprendimiento e innovación Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4, 10 ANÁHUAC Común			
BLOQUE PROFESIONAL ELECTIVO (elige 4 materias del catálogo de tu carrera, se enlistan abajo)					Electiva Bloque Profesional 1 Créditos: 6	Electiva Bloque Profesional 2 Créditos: 6		Electiva Bloque Profesional 3 Créditos: 6	24
								Electiva Bloque Profesional 4 Créditos: 6	
	Clave: HUM1303	Clave: HUM1302	Clave: HUM2301		Clave: HUM2302	Clave: HUM3301		Clave: LDR3301	



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA INGLÉS.**

TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN INTERNACIONAL DE HOTELES PLAN 2016										
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos	
BLOQUE ANÁHUAC (HUMANIDADES)	Ser universitario Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Competencia: 1	Persona y sentido de vida Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM 1303 Ser humano Competencia: 3	Ética Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: HUM 1302 Persona y sentido de vida Competencia: 2			Persona y trascendencia Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1302 Persona y sentido de vida Competencia: 3	Humanismo clásico y contemporáneo Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: 110 créditos Competencia: 1		Liderazgo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Competencia: 3 y 4	42
						Asignatura electiva libre 1 Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC	Asignatura electiva libre 1 Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC			21
BLOQUE ELECTIVO DE ESTUDIOS GENERALES Puedes elegir 2 asignaturas de 6 créditos c/u y 3 talleres o actividades de 3 créditos c/u)	Taller electivo 1 Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC	Taller electivo 2 Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC	Taller electivo 3 Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC							
Créditos	45	49	45	30	51	49	24	48	341	
Materias	8	10	7	3	8	8	2	8	54	
Créditos totales (Bloque Profesional, Bloque Profesional Electivo, Bloque Anáhuac [Humanidades], Bloque Electivo de Estudios Generales)									341	



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA INGLÉS.**
 TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN INTERNACIONAL DE HOTELES PLAN 2016									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos

A continuación se muestran las materias del bloque profesional electivo entre las cuales puedes seleccionar las materias que desees cursar

CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Área profesional: DIPLOMADO EN MERCADOTECNIA Y VENTAS	Clave: MER 3304 Relaciones públicas en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 8, 9	Clave: MER 3306 Análisis de la información en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6, 7	Clave: MER 3305 Ventas en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 8, 9	Clave: MER 3340 Estrategias de mercadotecnia Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: MER 1301 o MER1302 Concurrente: Ninguno Competencia: 9	Clave: ADM 4306 Franquicias Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INT 2307 Practicum en la industria de la hospitalidad II Concurrente: Ninguno Competencia: 10				
	Clave: TUR 3202 Protocolo y etiqueta Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: MER 3304 Relaciones públicas en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 9	Clave: MER 3305 Ventas en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 9	TUR 3305 Operación y servicio de banquetes Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON 1302 Fundamentos de contabilidad Concurrente: Ninguno Competencia: 5					
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Área profesional: CERTIFICADO BÁSICO DE DE COCINA Y PASTERÍA	Clave: GAS1305 Técnicas y aplicaciones culinarias I Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: GAS2303 Técnicas y aplicaciones culinarias II Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: GAS1305 Técnicas y aplicaciones culinarias I Concurrente: Ninguno Competencia: 5, 8	Clave: GAS1304 Pastelería I Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5, 8	Clave: GAS2302 Pastelería II Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: Pastelería I Concurrente: Ninguno Competencia: 5, 8					
	Clave: GAS1305 Fundamentos de cata de vinos Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: GAS2305 Geografía vitivinícola Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: GAS 1301 Fundamentos de cata de vinos Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: GAS1305 Viticultura Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: GAS 1301 Fundamentos de cata de vinos Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: GAS1305 Taller de maridaje Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5, 6 y 9	Clave: GAS2306 Producción y química del vino Créditos: 46 Horas: 3 Pre-requisito: GAS 1301 Fundamentos de cata de vinos Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: GAS1305 Gestión y comercialización de vinos y bebidas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: GAS 1301 Fundamentos de cata de vinos Concurrente: Ninguno Competencia: 6, 7 y 10			
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Otras asignaturas:	Clave: MER 3307 Análisis de mercadotecnia en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno	Clave: MAT 3301 Análisis estadístico para la dirección de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Mat. 2310 Estadística descriptiva Concurrente: Ninguno	Clave: TUR 3316 Creación de valor y ventaja competitiva en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno	Clave: CUL 1304 Cultura gastronómica de México Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno	Clave: CUL 1305 Cultura gastronómica internacional I Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CUL 1304 Cultura gastronómica de México Concurrente: Ninguno	Clave: TUR 3303 Desarrollo de productos y experiencias turísticas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno	Clave: ECO 1309 Fundamentos de microeconomía Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno		



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA INGLÉS.**

TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN INTERNACIONAL DE HOTELES PLAN 2016									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
		Competencia: 2, 6	Competencia: 6	Competencia: 9	Competencia: 6	Competencia: 6	Competencia: 9	Competencia: 6	
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Otras asignaturas:		Clave: MER 3307 Análisis de mercadotecnia en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6, 7	TUR 4306 Propiedad vacacional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 8, 9 y 10	TUR 2301 Operación de empresas de recreación y entretenimiento Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 10	TUR 3312 Operación de SPA Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	TUR 3305 Operación y servicio de banquetes Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: CON 1302 Fundamentos de contabilidad Concurrente: Ninguno Competencia: 5, 8	TUR 3202 Protocolo y etiqueta Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	TUR 1314 Geografía turística de México Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA INGLÉS.**

TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN DIRECCIÓN INTERNACIONAL DE HOTELES PLAN 2016									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Otras asignaturas:		TUR 4307 Tecnología e innovación en la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	MER 3308 Planeación de marketing en la industria de la hospitalidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6, 7	GAS 4303 Taller de estilismo culinario Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5, 9	NUT 1301 Nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 6	TUR 1310 Temas de vanguardia en el turismo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia:	ADM 1305 Temas selectos de negocios Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia:	CUL 1301 Temas selectos de ciencia y cultura Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia:	
	CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, otras asignaturas		HUM 1301 Temas selectos universitarios Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia:						

Competencias profesionales

1. Reconoce la verdad como fin de la inteligencia y opta por ella como garantía de acierto en la acción
2. Aplica principios éticos en su desempeño profesional y en sus relaciones interpersonales
3. Busca el sentido trascendente de la vida y el desarrollo del liderazgo para el servicio a los demás
4. Se comunica con eficacia y corrección, con libertad y responsabilidad, en lengua materna y extranjera
5. Integra los conocimientos para seleccionar y utilizar las técnicas de servicio y hospitalarias para crear experiencias de alta calidad en la industria de la hospitalidad
6. Investiga, diagnostica y proyecta las tendencias hospitalarias, con una visión de mejora continua, crítica, responsable y buscando la preservación de la cultura
7. Asesora en materia de gestión, comercialización y operación del sector hotelero promoviendo los mejores estándares de calidad y servicio tanto nacionales como internacionales
8. Colabora en equipos de trabajo con visión interdisciplinaria en la implementación de estrategias y líneas de acción que aseguren los estándares de operación de calidad en un ambiente de respeto e interlocución.
9. Diseña estrategias, campañas, programas y experiencias hospitalarias innovadoras y de excelencia, a fin de promover el desarrollo social de manera responsable y con base en las nuevas tendencias de la hospitalidad
10. Emprende y dirige planes integrales, estrategias y líneas de acción acordes al entorno internacional y nacional en empresas y organizaciones de la hospitalidad, con apego a los principios de liderazgo asertivo, positivo y ético

Áreas de conocimiento

- Área A Bloque contable y financiero
- Área B Bloque practicum
- Área C Bloque turismo
- Área D Bloque gestión y operación hotelera
- Área E Bloque servicio de alimentos y bebidas
- Área F Bloque Mercadotecnia
- Área G Bloque administrativo
- Área H Bloque cuantitativo
- Área I Bloque legal