

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN DIRECCIÓN INTERNACIONAL DE HOTELES

BLOQUE PROFESIONAL

Asignaturas

Créditos

- Administración de empresas de alojamiento.	6
- Branding para empresas turísticas.	6
- Capital humano para la industria de la hospitalidad.	6
- Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad.	6
- Contabilidad de costos.	6
- Derecho y empresa.	6
- Desarrollo y gestión de propiedades hoteleras.	6
- Emprendimiento e innovación	6
- Estadística descriptiva.	6
- Eventos, congresos y convenciones.	4
- Formulación y evaluación de proyectos turísticos.	6
- Fundamentos de cata de vinos.	4
- Fundamentos de contabilidad.	6
- Fundamentos de finanzas.	9
- Gerencia división cuartos.	6
- Gestión financiera.	6
- Introducción a la empresa.	6
- Introducción a la industria de la hospitalidad.	6
- Legislación para empresas turísticas.	6
- Mercadotecnia turística.	6
- Métodos de investigación en ciencias sociales.	6

Asignaturas

Créditos

- Operación de empresas de alojamiento.	6
- Operación y manejo de área de cocina.	6
- Planeación y dirección estratégica.	6
- Practicum III: Emprendedores turísticos.	6
- Practicum en la industria de la hospitalidad I.	18
- Practicum en la industria de la hospitalidad II.	18
- Presupuestos para la industria de la hospitalidad.	6
- Revenue management.	6
- Responsabilidad social y sustentabilidad.	6
- Servicio de alimentos.	6
- Servicio de bebidas y coctelería.	9
- Sistemas avanzados de tecnología para la hotelería.	6
- Sistema de calidad para la industria de la hospitalidad.	6
- Taller de housekeeping.	3
- Taller de servicio.	3
- Técnicas y aplicaciones culinarias I.	6
- Tendencias de la industria de la hospitalidad.	6
- Toma de decisiones para la industria de la hospitalidad.	6



Asignaturas

Créditos

- Análisis de información en la industria de la hospitalidad.	6
- Análisis de mercadotecnia en la industria de la hospitalidad.	6
- Análisis estadístico para la dirección de la hospitalidad.	6
- Creación de valor y ventaja competitiva en la industria de la hospitalidad.	6
- Cultura gastronómica de México.	6
- Cultura gastronómica internacional.	6
- Desarrollo de productos y experiencias turísticas.	6
- Franquicias.	6
- Fundamentos de microeconomía .	6
- Geografía vitivinícola.	6
- Geografía turística de México.	6
- Gestión y comercialización de vinos y bebidas.	6
- Nutrición.	6
- Operación de empresas de recreación y entretenimiento.	6
- Operación de SPA.	6
- Operación y servicio de banquetes.	6
- Pastelería I.	6
- Pastelería II.	6
- Planeación de marketing en la industria de la hospitalidad.	6
- Producción y química del vino.	6
- Protocolo y etiqueta.	6
- Relaciones públicas en la industria de la hospitalidad.	6
- Simulador de administración del cambio.	6
- Taller de estilismo culinario.	3
- Técnicas y aplicaciones culinarias II.	6
- Tecnología e innovación en la hospitalidad.	6
- Temas de vanguardia en el turismo.	6
- Temas selectos de ciencia y cultura.	6
- Temas selectos de negocios.	6
- Temas selectos universitarios.	6
- Ventas en la industria de la hospitalidad.	6
- Viticultura.	4
Área profesional: Vinos	
- Fundamentos de cata de vinos.	4
- Geografía vitivinícola.	4
- Gestión y comercialización de vinos y bebidas.	6
- Producción y química del vino.	6
- Viticultura.	4

BLOQUE ELECTIVO PROFESIONAL

Asignaturas

Créditos

BLOQUE ELECTIVO PROFESIONAL

Área profesional: Mercadotecnia y Ventas	
- Mercadotecnia estratégica.	6
- Relaciones públicas en la industria de la hospitalidad.	6
- Ventas en la industria de la hospitalidad.	6
- Franquicias.	6
Área profesional: Certificado básico de cocina y pastelería	
- Técnicas y aplicaciones culinarias I.	6
- Técnicas y aplicaciones culinarias II.	6
- Pastelería I.	6
- Pastelería II.	6

Asignaturas

Créditos

BLOQUE ANÁHUAC

- Ética.	9
- Humanismo clásico y contemporáneo.	9
- Liderazgo.	6
- Persona y sentido de vida.	6
- Persona y trascendencia.	6
- Ser universitario.	6
Electivas:	
- Electivas libres.	12
- Talleres o actividades electivas.	9



TOTAL DE
CRÉDITOS

341