

Licenciatura en Dirección Internacional de Hoteles

- **RVOE**
- **Perfil de ingreso**
- **Perfil de egreso**
- **Requisitos Académicos**

RVOE:

Con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios de la Secretaría de Educación Pública (SEP) por Decreto Presidencial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de noviembre de 1982.

Perfil de ingreso:

Además de tener el bachillerato o equivalente acreditado el aspirante deberá demostrar las características que a continuación se establecen para ingresar a la Licenciatura en Hotelería de la Universidad Anáhuac:

1. Interés por las industrias de la hospitalidad, es decir, la industria relacionada con la atención de personas que se encuentran fuera de su hogar o lugar habitual de residencia
2. Gusto por el trato con la gente.
3. Espíritu de servicio y orientación del trabajo a empresas de servicio.
4. Sentido de responsabilidad.
5. Iniciativa, creatividad y espíritu emprendedor; capacidad para el análisis crítico de situaciones.
6. Conocimiento básico de cómputo. (office, Internet)
7. Facilidad para idiomas (al menos 50% inglés) e interés por otras culturas.

Perfil de egreso:

El egresado de la Licenciatura en Dirección Internacional de Hoteles:

1. Analizará los principios de la administración de hoteles, considerando las áreas de operaciones, finanzas, recursos humanos, mercadotecnia, desarrollo organizacional y tecnologías de información.
2. Realizará trabajos de investigación en el campo de la hospitalidad utilizando información nueva y relevante proveniente de una gran variedad de fuentes.
3. Aplicará los conocimientos y habilidades adquiridas, siendo un participante productivo en la industria del alojamiento.
4. Demostrará habilidades para la capacitación de recursos humanos.
5. Demostrará habilidades para el trabajo en grupos multidisciplinarios y multiculturales.
6. Tomará decisiones administrativas fundamentadas en análisis cuantitativos y cualitativos.
7. Evaluará la estructura y funcionamiento de las empresas prestadoras de servicios de hospedaje y recreativos.
8. Aplicará los ordenamientos legales y mercantiles para la toma de decisiones en empresas de hospedaje.
9. Demostrará el manejo de herramientas de información para la operación de las empresas de alojamiento.
10. Valorará la importancia del fenómeno turístico y de la actividad hotelera en aspectos económicos, sociales, culturales y de desarrollo del país.
11. Aplicará el proceso administrativo a la operación de establecimientos de hospedaje.
12. Formulará propuestas para la creación de nuevas empresas turísticas y de servicios de hospedaje.
13. Demostrará una sólida formación ética en sus actividades profesionales, con los principios básicos enfocados a la búsqueda del bien común.
14. Distinguirá las diversas áreas y funciones involucradas en la operación de un hotel, tales como: recepción, ama de llaves, división cuartos, mantenimiento, ventas, recursos humanos, finanzas y alimentos y bebidas.
15. Tomará decisiones pertinentes y acertadas, de acuerdo con los estándares internacionales de calidad, dentro de las diferentes funciones relacionadas con las áreas de operación de un hotel (recepción, ama de llaves, división cuartos, mantenimiento, ventas, recursos humanos, finanzas y alimentos y bebidas).
16. Participará en la dirección de empresas no hoteleras donde se lleven a cabo acciones relacionadas con servicios de alojamiento, tales como hospitales, internados, residencias para adultos mayores, cruceros, etc.
17. Valorará la importancia de la actividad turística en el desarrollo económico y social de una región.

El egresado obtendrá diversas habilidades según las diversas áreas que se enlistan a continuación:

Administración y Mercadotecnia

1. Evaluará los procesos de planeación, organización, dirección y control de empresas de hospedaje.
2. Estructurará esquemas de dirección general.
3. Formulará estrategias de administración y desarrollo de los recursos humanos, valorando el comportamiento humano en la empresa.
4. Tomará decisiones objetivas, pertinentes y oportunas.
5. Identificará los diferentes tipos de administraciones, clientes y sus preferencias en el ámbito internacional.
6. Demostrará habilidades directivas.
7. Analizará el capital humano como pieza clave para el desarrollo de las empresas en el ámbito internacional.
8. Distinguirá las características de las pequeñas y medianas empresas del sector turístico.
9. Diferenciará los títulos y operaciones de crédito utilizadas con mayor frecuencia en las empresas turísticas.
10. Diseñará productos y servicios de alojamiento.
11. Establecerá estrategias para la promoción de productos y servicios de alojamiento.
12. Diseñará planes de mercadotecnia para los servicios de alojamiento.
13. Demostrará capacidad de liderazgo positivo.
14. Analizará la conducta del consumidor en el sector turístico.
15. Diseñará programas de desarrollo y capacitación de personal.
16. Analizará la importancia de las relaciones públicas en el marco de la hotelería.
17. Se concientizará acerca de la importancia de brindar un servicio de calidad a los clientes.

Contabilidad y Finanzas

18. Analizará e interpretará estados financieros.
19. Aplicará métodos y técnicas contables para el registro de operaciones y la elaboración de presupuestos.
20. Identificará la rentabilidad de un proyecto de inversión turística.
21. Reconocerá la importancia de la planeación financiera para el desarrollo de la empresa.
22. Manejará los mecanismos de financiamiento a la empresa, incluyendo a las operaciones de comercio e inversión internacional.
23. Calculará los costos de los servicios de hospedaje.

Hotelería

24. Valorará la importancia de la actividad hotelera para el desarrollo del país, en un contexto de competitividad internacional.
25. Analizará las tendencias contemporáneas en la hotelería.
26. Diferenciará la estructura y operación de los hoteles y otros establecimientos de hospedaje.
27. Analizará el marco legal de las empresas de alojamiento.
28. Demostrará una cultura turística de alojamiento y hospedaje a nivel internacional.
29. Diseñará estrategias para el aprovechamiento y desarrollo sustentable de los atractivos turísticos.
30. Demostrará la administración de operaciones del área de alimentos y bebidas dentro de las empresas de hospedaje.
31. Demostrará habilidades culinarias fundamentales.
32. Analizará los principales aspectos relacionados con el vino, su compra y almacenamiento.
33. Diseñará la logística adecuada para la planeación, organización, desarrollo y conclusión de eventos, congresos y convenciones.
34. Aplicará herramientas computacionales y sistemas de información en la planeación, organización, dirección y control de una empresa hotelera.
35. Analizará las técnicas de operación de las principales áreas involucradas en la operación de un hotel (recepción, ama de llaves, división cuartos, mantenimiento, ventas, recursos humanos, finanzas y alimentos y bebidas).

Humanidades

36. Demostrará una actitud de identificación y de compromiso con el ser humano y con la sociedad en la que se desenvuelve, fundamentada en el análisis del problema de la persona humana, del conocimiento, de la sociedad y de Dios, a través de su evolución histórica y orientada al desarrollo del mundo futuro.
37. Demostrará una actitud de compromiso con la verdad, para que sea buscada, observada y demostrada, reconociendo los límites de conocimiento y aplicando la capacidad de pensar de manera objetiva, rigurosa y creativa
38. Demostrará la apropiación de la cultura adecuada a las necesidades de su época.
39. Seleccionará las respuestas técnicas que sean adecuadas herramientas al servicio y promoción de la vida según una visión motivada en la dignidad y centralidad de la persona humana.
40. Expresar sus experiencias y conocimientos, mediante el lenguaje oral y escrito con propiedad y corrección, consciente de que su responsabilidad de liderazgo le exige esta habilidad.
41. Seleccionará las opciones que garanticen un respeto y sensibilidad a los valores y verdades fundamentadas en la ley natural, como marco del

encuentro social entre personas de variados orígenes, a partir del conocimiento y vivencia de su propia fe.

42. Demostrará una actitud de reconocimiento de la responsabilidad que implica el hecho de poseer información tecnológica y aplicarla para el beneficio del ser humano. destacando y promoviendo los criterios que señala una visión profesional direccionada al Bien Común.
43. Logrará una visión integral y trascendente del ser humano, con la consecuente exigencia personal y comunitaria de acción positiva.
44. Logrará un profundo sentido de la propia vida a través de una sensibilidad e imaginación adecuadamente desarrolladas.

Plan de estudios

BLOQUE ANÁHUAC

LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE BLOQUE ANÁHUAC ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	CRÉDITOS
Antropología fundamental	6
Ética y bioética	6
Habilidades de comunicación	6
Historia de occidente	6
Historia del pensamiento	6
Introducción a los estudios universitarios	6
Persona y trascendencia	6
Responsabilidad social	6
SUMA TOTAL DE CRÉDITOS DEL BLOQUE	48

BLOQUE PROFESIONAL

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	CRÉDITOS
Administración de operaciones hoteleras	6
Administración financiera	6
Branding para empresas turísticas	6
Cocina estándar Le Cordon Bleu I	6
Contabilidad de costos	6
Derecho corporativo	6
Derecho y empresa	6
Desarrollo y gestión de propiedades hoteleras	6
Dirección de alimentos y bebidas	6
Empresa y persona	6
Empresa y su entorno	6
Estadística descriptiva	6
Estilismo culinario	6
Ética para la industria de la hospitalidad	6
Formulación y evaluación de proyectos turísticos	6
Fundamentos de cata de vinos	6
Fundamentos de contabilidad	6

Habilidades de liderazgo en el turismo	6
Innovación y creatividad	6
Introducción al estudio del turismo y la industria de la hospitalidad	6
Matemáticas para negocios	9
Mercadotecnia estratégica	6
Mercadotecnia fundamental	6
Métodos de investigación en ciencias sociales	6
Operación de congresos y convenciones	6
Operación de empresas de alojamiento	6
Operación y manejo de áreas de cocinas I	6
Operación y manejo de áreas de cocinas II	6
Planeación y dirección estratégica	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
Servicio de alimentos y bebidas I	9
Servicio de alimentos y bebidas II	9
Sistemas avanzados de tecnología para la hotelería	6
Sistemas de calidad para la industria de la hospitalidad	6
Sistemas de información tecnológica para la hotelería	6
Tendencias de la industria de la hospitalidad	6
Toma de decisiones para la gerencia hotelera	6
SUMA TOTAL DE CRÉDITOS DEL BLOQUE	267

Requisitos Académicos:

Requisitos académicos que deberás cubrir en tu plan de estudios:

- Acreditar el nivel de inglés que corresponda a tu licenciatura.
- Cursar y acreditar al menos una asignatura totalmente en inglés.
- Además deberás cursar dos asignaturas en modalidad semipresencial y una asignatura totalmente en línea.

Consulta con tu Tutor o tu Coordinador qué asignaturas ofrecerán en tu licenciatura bajo estas modalidades.

- Acreditar el Examen de Egreso de Licenciatura (EGEL). Solo para los programas para los que existe este examen.