

LICENCIATURAS



Centro de Estudios Superiores de San Ángel



DIVISIÓN DE ESTUDIOS GLOBALIZADOS

Ofrece programas con **proyección y certificación*** internacional que permite desarrollar **habilidades y competencias** que preparan a nuestros alumnos para ser líderes de empresas e instituciones alrededor del mundo.

La modalidad de estudios es **semestral**, con equilibrio entre teoría y práctica para desarrollar el talento de los estudiantes y formar una idea de lo que es **trabajar en los más altos niveles ejecutivos dentro de los negocios globales.**

Estos programas están disponibles en

CESSA San Ángel

Licenciatura en ADMINISTRACIÓN HOTELERA



CESSA[®]
UNIVERSIDAD

Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Si eres:

- Analítico
- Sociable
- Racional
- Dinámico

Acepta el reto y conviértete en:

- Líder en negocios de hospedaje alrededor del mundo
- Directivo en corporaciones transnacionales
- Empresario en la rama de servicios

Este futuro te espera:

- 1 de cada 5 empleos en México están vinculados con la hospitalidad

MATERIAS SEGÚN ÁREA DE CONOCIMIENTO

OPERACIÓN HOTELERA

Hospitalidad, Innovación y Emprendimiento
División Cuartos
Administración Hotelera
Sistemas Tecnológicos en la Hotelería
Planeación de Espacios Hoteleros
Calidad en la Hospitalidad
Optimización de Ingresos en la Hotelería
Herramientas Informáticas para los Negocios

ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Industria Restaurantera
El Mundo del Vino
Arte a la Mesa

GASTRONOMÍA

Bases de Cocina Profesional
Bases de Cocina Mexicana
Panadería y Pastelería
Laboratorio de Cocina Internacional
Servicio Profesional

NEGOCIOS Y EMPRENDIMIENTO

Desarrollo de Conceptos de Restaurantes
Creación de Negocios de la Hospitalidad
Análisis Estratégico
Estrategia Empresarial

COMERCIALIZACIÓN

Mercadotecnia de la Hospitalidad
Mercadotecnia Digital
Mercadotecnia Hotelera

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Sanidad de los Alimentos

Plan ideal de 9 semestres. Modalidad Escolarizada.
Programa disponible exclusivamente en Campus San Ángel
RVOE No. 20192966 de fecha 25 de julio de 2019.

ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Administración de Empresas de Servicios
Contabilidad Financiera
Contabilidad de la Hospitalidad
Costos de Alimentos y Bebidas
Ingeniería de Costos
Administración Financiera
Finanzas Corporativas
Entorno Económico

MÉTODOS NUMÉRICOS

Razonamiento Matemático
Matemáticas Financieras
Estadística

FACTOR HUMANO

Integración Humana
Cultura Organizacional
Capital Humano
Habilidades Gerenciales

HUMANIDADES

Expresión Oral y Escrita
Derecho Empresarial
Ética y Responsabilidad Social
Patrimonio Culinario de México
México Contemporáneo
Multiculturalidad
Investigación Aplicada

IDIOMAS

Francés

ESTANCIA PROFESIONAL

Prácticas Profesionales
Estancia Laboral

OPTATIVAS
DE LAS CUALES PUEDES ELIGIR UN
ÁREA DE ESPECIALIZACIÓN. A ELEGIR 6

ESPECIALIZACIÓN NEGOCIOS

Franquicias
Psicología del Consumidor
Seminario de Finanzas
Gestión Fiscal
Incubadora de Negocios

ESPECIALIZACIÓN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

El Negocio del Banquete
Organización de Eventos
Relaciones Públicas
Imagen y Protocolo

ESPECIALIZACIÓN SERVICIOS

Alternativas de Negocios de la Hospitalidad
El Mundo del Vino
Creación y Desarrollo de Estilo Culinario



PORQUE TUS SUEÑOS
TAMBIÉN SE PREPARAN®

Licenciatura en
**ADMINISTRACIÓN DE
RESTAURANTES**



CESSA[®]
UNIVERSIDAD

Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Si eres:

- Sociable
- Adaptable
- Empático
- Visionario

Acepta el reto y conviértete en:

- Dueño de un negocio de alimentos y bebidas
- Directivo de un corporativo global
- Líder que innove en el sector restaurantero

Este futuro te espera:

- El sector restaurantero es la primera rama económica de emprendimiento en México
- 7 de cada 10 de los empleos del sector turístico se generan en esta industria

PORQUE TUS SUEÑOS TAMBIÉN SE PREPARAN®

Plan ideal de 9 semestres. Modalidad Escolarizada.
Programa disponible exclusivamente en Campus San Ángel
RVOE No. 20193061 de fecha 25 de julio de 2019.

MATERIAS SEGÚN ÁREA DE CONOCIMIENTO

ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Industria Restaurantera
Planeación de Espacios Gastronómicos
El Mundo del Vino
Reingeniería Restaurantera
Herramientas Informáticas para los Negocios
Arte a la Mesa

OPERACIÓN HOTELERA

Hospitalidad, Innovación y Emprendimiento
Calidad en la Hospitalidad

GASTRONOMÍA

Bases de Cocina Profesional
Bases de Cocina Mexicana
Cocina Fría
Panadería y Pastelería
Laboratorio de Cocina Internacional
Servicio Profesional

NEGOCIOS Y EMPREDIMIENTO

Desarrollo de Conceptos de Restaurantes
Creación de Negocios de Alimentos y Bebidas
Análisis Estratégico
Estrategia Empresarial

COMERCIALIZACIÓN

Mercadotecnia de la Hospitalidad
Mercadotecnia Digital
Mercadotecnia Restaurantera

IDIOMAS

Francés

ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Administración de Empresas de Servicios
Contabilidad Financiera
Contabilidad de la Hospitalidad
Costos de Alimentos y Bebidas
Ingeniería de Costos
Administración Financiera
Finanzas Corporativas
Entorno Económico

MÉTODOS NÚMERICOS

Razonamiento Matemático
Matemáticas Financieras
Estadística

FACTOR HUMANO

Integración Humana
Ética y Responsabilidad Social
Cultura Organizacional
Capital Humano

HUMANIDADES

Expresión Oral y Escrita
Derecho Empresarial
Patrimonio Culinario de México
México Contemporáneo
Multiculturalidad
Habilidades Gerenciales
Investigación Aplicada

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Sanidad de los Alimentos
Nutrición

ESTANCIA PROFESIONAL

Prácticas Profesionales
Estancia Laboral

OPTATIVAS
DE LAS CUALES PUEDES ELIGIR UN
ÁREA DE ESPECIALIZACIÓN. A ELEGIR 6

ESPECIALIZACIÓN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

El Negocio del Banquete
Organización de Eventos
Relaciones Públicas
Imagen y Protocolo

ESPECIALIZACIÓN NEGOCIOS

Franquicias
Psicología del Consumidor
Seminario de Finanzas
Incubadora de Negocios
Gestión Fiscal

ESPECIALIZACIÓN SERVICIOS

Alternativas de Negocios de la Hospitalidad
El Mundo del Vino
Creación y Desarrollo de Estilo Culinario





Licenciatura en GASTRONOMÍA Y CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Si eres:

- Creativo
- Sensible
- Innovador
- Líder

Acepta el reto y conviértete en:

- Creativo enfocado en el diseño de platillos y alimentos
- Profesional de la alimentación enfocado en la innovación
- Emprendedor en el sector de la alimentación

Este futuro te espera:

- La industria alimentaria mexicana es el tercer mayor productor de alimentos procesados en América
- Representa más del 23% del PIB de la industria manufacturera

PORQUE TUS SUEÑOS TAMBIÉN SE PREPARAN®

Plan ideal de 9 semestres. Modalidad Escolarizada.
Programa disponible exclusivamente en Campus San Ángel
RVOE No. 20193059 de fecha 25 de julio de 2019.

MATERIAS SEGÚN ÁREA DE CONOCIMIENTO

GASTRONOMÍA

Bases de Cocina Profesional
Bases de Cocina Mexicana
Cocina Mexicana Tradicional
Cocina Fría
Pastelería I
Pastelería II
Panadería
Laboratorio de Cocina Internacional
Cocinas del Mundo
Charcutería
Cocina de Cuidados Especiales
Productos Perecederos y No Perecederos
Servicio Profesional
Tendencias Culinarias

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Sanidad de los Alimentos
Nutrición
Trastornos de la Alimentación
Química de Alimentos
Microbiología
Tecnología de Alimentos de Origen Animal
Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal

NEGOCIOS Y EMPRENDIMIENTO

Creación de Alimentos y Bebidas

COMERCIALIZACIÓN

Mercadotecnia de la Hospitalidad
Mercadotecnia Restaurantera

IDIOMAS

Francés

ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Administración de Empresas de Servicios
Contabilidad Financiera
Costos de Alimentos y Bebidas
Ingeniería de Costos
Planeación Financiera

ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Industria Restaurantera
Desarrollo de Conceptos de Restaurantes
Planeación de Espacios Gastronómicos
El Mundo del Vino
Alimentación Industrial
Arte a la Mesa

MÉTODOS NUMÉRICOS

Razonamiento Matemático
Estadística

FACTOR HUMANO

Integración Humana
Capital Humano

HUMANIDADES

Patrimonio Culinario de México
Cultura Gastronómica de Occidente
Cultura Gastronómica de Oriente
Expresión Oral y Escrita
Derecho Empresarial
Ética y Responsabilidad Social
Investigación Aplicada

ESTANCIA PROFESIONAL

Prácticas Profesionales
Estancia Laboral

OPTATIVAS
DE LAS CUALES PUEDES ELIGIR UN
ÁREA DE ESPECIALIZACIÓN. A ELEGIR 6

ESPECIALIZACIÓN NEGOCIOS

El Negocio del Banquete
El Negocio del Vino
Incubadora de Negocios

ESPECIALIZACIÓN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS

Gestión de Calidad
Aditivos
Análisis Sensorial

ESPECIALIZACIÓN ARTE Y HUMANISMO

Arte y Gastronomía
Turismo Gastronómico
Creación y Desarrollo de
Estilo Culinario
Crítica Gastronómica



Licenciatura en
NUTRICION Y
CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS



CESSA[®]
UNIVERSIDAD

Centro de Estudios Superiores de San Ángel



CESSA



Si buscas:

- Aplicar la ciencia de la nutrición en el desarrollo de tu práctica profesional.
- Analizar las necesidades nutrimentales de un individuo para ofrecer una alternativa culinaria innovadora.
- Tener una ventaja competitiva única al poder planear y ejecutar menús y dietas especiales.

Acepta el reto y conviértete en:

- Un Licenciado en Nutrición con formación sólida capaz de enfrentar los retos de salud en nuestra población.
- Experto en salud alimenticia y bienestar.
- Emprendedor capaz de integrar la nutrición y la gastronomía.

Este futuro te espera:

- La alimentación es uno de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), según la agenda de desarrollo de la ONU para el siglo XXI.
- Las enfermedades relacionadas con hábitos alimentarios inadecuados continúan creciendo en todo el mundo.
- Según la OMS, una dieta saludable ayuda a protegernos de la malnutrición en todas sus formas, así como de algunas enfermedades crónicas no transmisibles.
- En México, hay sólo 18 mil egresados de carreras del área de Nutrición para atender a más del 75% de la población nacional que padecen alteraciones metabólicas relacionadas con una mala nutrición.

MATERIAS SEGÚN ÁREA DE CONOCIMIENTO

NUTRICIÓN

Nutrición en el Ciclo de la Vida I
Nutrición en el Ciclo de la Vida II
Bases de la Nutrición
Evaluación del Estado de Nutrición
Patología I
Patología II
Dietoterapia I
Dietoterapia II
Educación en Nutrición
Trastornos de la Conducta Alimentaria
Obesidad y Síndrome Metabólico
Planeación de Menús
Fisiología de la Nutrición
Psicología en el Ciclo de la Vida

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Química Orgánica
Química de los Alimentos
Biología Celular
Bioquímica General
Microbiología
Bioquímica Metabólica
Toxicología de los Alimentos
Tecnología de los Alimentos
Sanidad y Legislación de Alimentos
Gestión de Calidad**

HUMANIDADES

Expresión Oral y Escrita
Ética y Responsabilidad Social
Metodología de la Investigación
Seminario de Investigación Aplicada
Proyecto de Vida**

GASTRONOMÍA

Preparación de Alimentos
Alimentos Perecederos y No Perecederos**
Cocina Profesional**
Cocina Fría**
Cocina Mexicana**
Panadería y Pastelería Profesional**
Panadería y Pastelería de Cuidados Especiales**
Preparación de Alimentos para Cuidados Especiales

SALUD

Epidemiología
Cultura y Alimentación
Fisiología de la Actividad Física
Salud Pública
Anatomía y Fisiología
Políticas Públicas
Teoría y Técnica de la Entrevista

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

Habilidades Gerenciales**
Desarrollo Emprendedor**
Razonamiento Matemático
Estadística
Administración de Empresas de Servicios
Administración de Servicios de Alimentos
Control y Costos de Alimentos

ESTANCIA PROFESIONAL

Prácticas Profesionales en Servicios de Alimentos
Estancia Profesional en Nutrición Clínica

**Materias CESSA

OPTATIVAS

DE LAS CUALES PUEDES ELIGIR UN ÁREA DE ESPECIALIZACIÓN | A ELEGIR 3

Alimentación Enteral y Parenteral
Alimentación Industrial
Interacción y Fármacos - Nutrientes
Nutrigenómica y Nutrigenética
Alimentos Funcionales

**PORQUE TUS SUEÑOS
TAMBIÉN SE PREPARAN®**

Modalidad Escolarizada. Plan ideal del mapa curricular por áreas.
Programa disponible exclusivamente en Campus San Ángel.
RVOE No. 20230772 de fecha 7 de marzo de 2023.



www.cessa.edu.mx

CAMPUS SAN ÁNGEL
sanangel@cessa.edu.mx
+52 (55) 8503 8800





Licenciatura en
**RELACIONES PÚBLICAS Y
DIRECCIÓN DE EVENTOS**



CESSA[®]
UNIVERSIDAD

Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Si eres:

- Sociable
- Racional
- Creativo
- Capaz de enfrentar y solucionar problemas

Acepta el reto y conviértete en:

- Directivo en agencias de Relaciones Públicas y Eventos
- Experto en protocolo, relaciones institucionales y diplomáticas
- Emprendedor en la Industria de Eventos (sociales, corporativos, entretenimiento y más)
- Conviértete en asesor de branding personal

Este futuro te espera:

- En México se realizan cerca de 300 mil eventos al año, según DATATUR
- Contribuye 15% al PIB nacional en cuanto a turismo se refiere
- Una figura pública se convierte en una marca que llega a valer hasta 47 millones de euros como Ronaldhino

PORQUE TUS SUEÑOS
TAMBIÉN SE PREPARAN®

MATERIAS SEGÚN ÁREA DE CONOCIMIENTO

RELACIONES PÚBLICAS Y PROTOCOLO

Relaciones Públicas
Imagen y Protocolo
Imagen y Estilo
Comunicación Estratégica
Competencias en Comunicación
Identidad Corporativa

MARKETING Y COMUNICACIÓN

Publicidad
Mercadotecnia de la Hospitalidad
Mercadotecnia Digital
Neuromarketing

EVENTOS

Negocios de Entretenimiento
Diseño de Experiencias
Eventos Corporativos
Innovación de Negocios
Planeación de Presupuestos

OPERACIÓN

Arte a la Mesa
El Mundo del Vino
Servicio Profesional
El Negocio del Banquete
Cocina Profesional
Cocina Fría

Modalidad Escolarizada. Plan ideal de 8 semestres.
Programa disponible exclusivamente en Campus San Ángel.
RVOE No. 20230901 de fecha 24 de marzo de 2023.

ADMINISTRACIÓN

Administración de Empresas de Servicio
Contabilidad Financiera
Entorno Económico
Costos para los Negocios
Gestión de Calidad
Cadena de Suministros
Administración Financiera
Herramientas Informáticas para los Negocios
Finanzas Corporativas
Estrategia Empresarial
Tecnología y Servicio al Cliente
Diseño Creativo
Liderazgo Empresarial
Costos y Rentabilidad de Platillos

HUMANIDADES

Integración Humana
Expresión Oral y Escrita
México Contemporáneo
Relaciones Intrapersonales
Derecho Empresarial
Multiculturalidad
Ética y Responsabilidad Social
Cultura Organizacional
Capital Humano
Investigación Aplicada
Manejo de Conflictos
Manejo de Crisis en las Organizaciones

CIENCIAS

Razonamiento Matemático
Inteligencia de Negocios
Estadística

ESTANCIA PROFESIONAL

Prácticas Profesionales
en Eventos
Estancia Laboral en Relaciones
Públicas

OPTATIVAS
DE LAS CUALES PUEDES ELIGIR UN
ÁREA DE ESPECIALIZACIÓN. A ELEGIR 2

Seminario de Finanzas
Franquicias
Incubadora de Negocios
Gestión Fiscal
El Negocio del Vino
Alternativas de Negocios de
la Hospitalidad



DIVISIÓN DE ESTUDIOS PARA EL DESARROLLO DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA

Esta División a nace gracias a las **necesidades de talento humano en el sector turístico** y de los **nuevos modelos de enseñanza** en el mundo.

Sus programas están diseñados para **desarrollar las competencias y habilidades para emprender un negocio propio** y convertirse en empresario.

Gracias a la modalidad de **estudios cuatrimestral** con plan de estudios intensivo, el estudiante podrá ingresar al mundo laboral de manera anticipada.

Estos programas están disponibles en

CESSA Norte - Estado de México



¿Has soñado con crear platillos que conquisten miles de paladares fusionando sabores y culturas?



Licenciatura en
GASTRONOMÍA INTERNACIONAL



PORQUE TUS SUEÑOS
TAMBIÉN SE PREPARAN*

Licenciatura en Gastronomía Internacional

Si...

- Te interesa conjugar tu creatividad con las técnicas culinarias
- Te apasiona la cocina y el desarrollo de proyectos
- Eres inquieto y te gustan los retos
- Buscas ser dueño de tu negocio
- Eres perfeccionista y cuidadoso con los detalles

¿Sabías qué?

La gastronomía será una de las motivaciones principales en la toma de decisiones de los turistas al elegir un destino en 2020 según el estudio las 8 tendencias que definirán las formas de viaje.

-Fuente: booking.com

CAMPO LABORAL

- Cocinas de diversos tipos de establecimientos y producción culinaria
- Creación y costeo de platillos
- Empresas de consultoría

MATERIAS SEGÚN ÁREAS DE CONOCIMIENTO

HOSPITALIDAD

Fundamentos de la Hospitalidad
Calidad en el Servicio

ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Industria Restaurantera
Ingeniería de Conceptos Gastronómicos
Mundo del Vino

COMERCIALIZACIÓN

Mezcla de Mercadotecnia

NEGOCIOS Y EMPRENDIMIENTO

Habilidades Gerenciales
Desarrollo Emprendedor

GASTRONOMÍA

Demostración de Bases de Cocina
Práctica de Bases de Cocina
Demostración de Cocina Fría
Práctica de Cocina Fría
Demostración de Cocina Mexicana
Práctica de Cocina Mexicana
Demostración de Cocina Occidental
Práctica de Cocina Occidental
Demostración de Cocina Oriental
Práctica de Cocina Oriental
Demostración de Panadería
Práctica de Panadería
Demostración de Bases de Pastelería
Práctica de Bases de Pastelería
Demostración de Pastelería Avanzada
Práctica de Pastelería Avanzada
Productos Perecederos y No Perecederos
Arte a la Mesa
Servicio Profesional
Tendencias Gastronómicas

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Higiene de Alimentos y Servicios
Nutrición y Dietética

MÉTODOS NUMÉRICOS

Razonamiento Matemático

HUMANIDADES Y FACTOR HUMANO

Proyecto de Vida
Ética y Responsabilidad Social
Administración de Recursos Humanos
Cultura y Turismo de México
Turismo Gastronómico
Multiculturalidad
Habilidades de la Comunicación
Metodología de la Investigación

ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Proceso Administrativo
Contabilidad de la Hospitalidad
Costos de Alimentos y Bebidas
Control de Alimentos y Bebidas

ESTANCIA PROFESIONAL

Práctica Profesional en Gastronomía
Estancia Profesional en Gastronomía

Plan ideal de 3 años

Licenciatura exclusiva de CESSA Campus Norte - Estado de México • Estudios con validez oficial ante la SEP-RVGE según acuerdo No. 2017/862 con fecha 13 de diciembre de 2017

Modalidad mixta.

División de Estudios
PARA EL DESARROLLO DE LA
PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA



www.cessa.edu.mx

CAMPUS ESTADO DE MÉXICO

✉ edomex@cessa.edu.mx

☎ 55 4040 8900



¿Quieres ser el dueño de tu propio restaurante o negocio de banquetes?

 Licenciatura en Gestión de
NEGOCIOS GASTRONÓMICOS



PORQUE TUS SUEÑOS
TAMBIÉN SE PREPARAN*

Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos

Si...

- Tienes espíritu emprendedor y buscas ser dueño de tu negocio
- Te apasiona la operación de negocios y el desarrollo de proyectos
- Te interesa conjugar la creatividad con las técnicas culinarias y la administración
- Eres perfeccionista y cuidadoso con los detalles
- Eres inquieto y te gustan los retos

¿Sabías qué?

La industria restaurantera en México tiene un valor de alrededor de 250,000 millones de pesos y genera el 13% del PIB turístico en el país. Es la primera rama económica en el autoempleo y genera 7 de cada 10 empleos del sector turístico.

-Fuente: CANIRAC

CAMPO LABORAL

- Dueño de tu propia cafetería, restaurante, comedor industrial, catering, etc.
- Administración y operación de negocios de alimentos y bebidas
- Empresas de certificación de estándares (Distintivo H, M, Green Globe, etc.)
- Consultoría y desarrollo de negocios gastronómicos

MATERIAS SEGÚN ÁREAS DE CONOCIMIENTO

HOSPITALIDAD

Fundamentos de la Hospitalidad
Calidad en el Servicio

MÉTODOS NUMÉRICOS

Razonamiento Matemático
Estadística Descriptiva e Inferencial

NEGOCIOS Y EMPRENDIMIENTO

Habilidades Gerenciales
Planeación Estratégica y Presupuestos
Franquicias para la Hospitalidad
Desarrollo Emprendedor

EVENTOS Y RELACIONES PÚBLICAS

El Negocio del Banquete

COMERCIALIZACIÓN

Mezcla de Mercadotecnia
Mercadotecnia de Servicios

GASTRONOMÍA

Demostración de Bases de Cocina
Demostración de Cocina Fria
Demostración de Cocina Mexicana
Demostración de Panadería
Demostración de Bases de Pastelería
Arte a la Mesa
Tendencias Gastronómicas

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Higiene de Alimentos y Servicios
Nutrición y Dietética

ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Industria Restaurantera
Alimentación Industrial
Ingeniería de Conceptos Gastronómicos
Mundo del Vino
Planeación de Menús
Reingeniería Restaurantera

HUMANIDADES Y FACTOR HUMANO

Proyecto de Vida
Ética y Responsabilidad Social
Comportamiento Organizacional
Administración de Recursos Humanos
Cultura y Turismo de México
Multiculturalidad
Derecho para la Hospitalidad
Habilidades de la Comunicación
Metodología de la Investigación

ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Proceso Administrativo
Contabilidad de la Hospitalidad
Costos de Alimentos y Bebidas
Control de Alimentos y Bebidas
Micro y Macro Economía
Efectividad Organizacional
Administración Financiera
Proyectos de Inversión

ESTANCIA PROFESIONAL

Práctica Profesional en Gastronomía
Estancia Profesional en Negocios Gastronómicos

Plan ideal de 3 años

Licenciatura exclusiva de CESSA Campus Norte - Estado de México • Estudios con validez oficial ante la SEP, RVOE según acuerdo No. 20171860 con fecha 13 de diciembre de 2017.

Modalidad mixta.

División de Estudios
PARA EL DESARROLLO DE LA
PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA



www.cessa.edu.mx

CAMPUS ESTADO DE MÉXICO

edomex@cessa.edu.mx

55 4040 8900



¿Buscas desarrollarte como empresario organizador de eventos, apoyando a negocios e instituciones en sus relaciones públicas y estrategias de comunicación?



Licenciatura en Relaciones Públicas y
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS



PORQUE TUS SUEÑOS
TAMBIÉN SE PREPARAN®

Licenciatura en Relaciones Públicas y Organización de Eventos

Si...

- Te apasiona tratar y trabajar con otras personas
- Eres un líder con habilidades de negociación y don de mando
- Tienes orden y capacidad de abstracción
- Quieres emprender tu propia empresa
- Te distingues por tu capacidad para trabajar bajo presión planeando, organizando y administrando tiempos y recursos

¿Sabías qué?

La industria de eventos de negocios, se ha convertido en un mercado clave a nivel mundial. De acuerdo con el Event Industry Council y Oxford Economics, el impacto económico global del sector en 2017 fue de 2.5 mil millones en producción económica. Además, su contribución al Producto Interno Bruto (PIB) fue de 1.5 billones de dólares y se generaron casi 26 millones de empleos.

CAMPO LABORAL

- Planeación y organización de eventos
- Coordinación de eventos de entretenimiento
- Integración y ejecución de actividades de comunicación y publicidad
- Consultoría en protocolo y relaciones públicas

MATERIAS SEGÚN ÁREAS DE CONOCIMIENTO

HOSPITALIDAD

Fundamentos de la Hospitalidad
Calidad en el Servicio
Alternativas de Negocios de la Hospitalidad
Negocios de Entretenimiento
Manejo de Grupos y Convenciones

NEGOCIOS Y EMPRENDIMIENTO

Habilidades Gerenciales
Planeación Estratégica y Presupuestos
Desarrollo Emprendedor

COMERCIALIZACIÓN

Mezcla de Mercadotecnia
Mercadotecnia de Servicios

EVENTOS Y RELACIONES PÚBLICAS

Competencias en Comunicación
Comunicación Estratégica
Relaciones Públicas
Ceremonia y Protocolo
Publicidad
Identidad Corporativa
El Negocio del Banquete
Eventos Corporativos

GASTRONOMÍA

Demostración de Bases de Cocina
Demostración de Cocina Fría
Demostración de Cocina Mexicana
Arte a la Mesa

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Higiene de Alimentos y Servicios

ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Industria Restaurantera
Mundo del Vino

MÉTODOS NUMÉRICOS

Razonamiento Matemático
Estadística Inferencial

HUMANIDADES Y FACTOR HUMANO

Proyecto de Vida
Ética y Responsabilidad Social
Comportamiento Organizacional
Administración de Recursos Humanos
Cultura y Turismo de México
Multiculturalidad
Habilidades de la Comunicación
Metodología de la Investigación

ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Proceso Administrativo
Contabilidad de la Hospitalidad
Costos de Alimentos y Bebidas
Control de Alimentos y Bebidas
Micro y Macro Economía
Administración Financiera
Proyectos de Inversión

ESTANCIA PROFESIONAL

Práctica Profesional
Estancia Profesional

Plan ideal de 3 años

Licenciatura exclusiva de CESSA Campus Norte - Estado de México • Estudios con validez oficial ante la SEP. RVOE según acuerdo No. 20171863 con fecha 13 de diciembre de 2017.

Modalidad mixta.



CAMPUS ESTADO DE MÉXICO
✉ edomex@cessa.edu.mx
☎ 55 4040 8900



¿Te gustaría ser quien hospede innumerables sueños y experiencias en los mejores destinos?



Licenciatura en

GESTIÓN HOTELERA



Licenciatura en Gestión Hotelera

PORQUE TUS SUEÑOS
TAMBIÉN SE PREPARAN*

Si...

- Te interesa operar y administrar negocios de hospedaje
- Te gusta la atención y trato con el cliente
- Eres líder y te gusta el trabajo en equipo
- Eres apasionado, analítico y te gusta trabajar bajo presión
- Buscas fusionar la operación y administración de tu propio negocio

¿Sabías qué?

En México existen más de 22,000 establecimientos de hospedaje en todas las categorías hoteleras incluyendo Gran Turismo, lo cual implica tener más de 750,000 cuartos de hotel. Los inversionistas internacionales y mexicanos apuestan por este sector lo cual generó durante 2019 un crecimiento de 2.1% en el sector.

*Fuente: SECTUR - Asociación de Hoteles y Moteles

CAMPO LABORAL

- Operación y gerencia de negocios de hospedaje
- Administración de empresas con enfoque en el servicio
- Gestión de la calidad en establecimientos de hospedaje y servicios

MATERIAS SEGÚN ÁREAS DE CONOCIMIENTO

HOSPITALIDAD

Fundamentos de la Hospitalidad
Calidad en el Servicio
Optimización de Ingresos en la Hospitalidad
Manejo de Grupos y Convenciones

NEGOCIOS Y EMPRENDIMIENTO

Habilidades Gerenciales
Planeación Estratégica y Presupuestos
Desarrollo Emprendedor

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Higiene de Alimentos y Servicios

EVENTOS Y RELACIONES PÚBLICAS

El Negocio del Banquete

OPERACIÓN HOTELERA

Administración Hotelera
Operación Hotelera
Ingeniería de Conceptos Hoteleros
Aplicaciones Tecnológicas en la Hotelería

COMERCIALIZACIÓN

Mezcla de Mercadotecnia
Comportamiento del Consumidor
Mercadotecnia de Servicios
Ventos de la Hospitalidad

GASTRONOMÍA

Demostración de Bases de Cocina
Demostración de Cocina Fría
Demostración de Cocina Mexicana
Arte a la Mesa
Servicio Profesional

ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Industria Restaurantera
Mundo del Vino

MÉTODOS NUMÉRICOS

Razonamiento Matemático
Estadística Descriptiva e Inferencial

HUMANIDADES Y FACTOR HUMANO

Proyecto de Vida
Ética y Responsabilidad Social
Comportamiento Organizacional
Administración de Recursos Humanos
Cultura y Turismo de México
Multiculturalidad
Derecho para la Hospitalidad
Habilidades de la Comunicación
Metodología de la Investigación

ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Proceso Administrativo
Contabilidad de la Hospitalidad
Costos de Alimentos y Bebidas
Control de Alimentos y Bebidas
Micro y Macro Economía
Efectividad Organizacional
Administración Financiera
Proyectos de Inversión

ESTANCIA PROFESIONAL

Práctica Profesional en Gestión Hotelera
Estancia Profesional en Gestión Hotelera

Plan ideal de 3 años

Licenciatura exclusiva de CESSA Campus Norte - Estado de México • Estudios con validez oficial ante la SEP-RVGE según acuerdo No. 2017859 con fecha 15 de diciembre del 2017.

Modalidad mixta.

División de Estudios
PARA EL DESARROLLO DE LA
PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA



www.cessa.edu.mx

CAMPUS ESTADO DE MÉXICO

edomex@cessa.edu.mx

55 4040 8900



¿Quieres ser empresario en un sector económico clave que en el mundo genera 300 millones de empleos y 8.0 billones de dólares, contribuyendo en más del 10% del PIB mundial?



Licenciatura en Gestión de
NEGOCIOS DE LA HOSPITALIDAD



**PORQUE TUS SUEÑOS
TAMBIÉN SE PREPARAN***

Licenciatura en Gestión de Negocios de la Hospitalidad

Si...

- Te interesa la administración de empresas
- Buscas ser tu propio jefe
- Te caracteriza tu espíritu aventurero, flexible y social
- Tienes gusto por el trato y atención al cliente
- Eres una persona creativa, ordenada y estructurada

¿Sabías qué?

La Hospitalidad engloba todos los negocios que atienden personas como son bancos, clubes deportivos y sociales, banquetes, hospitales, servicios financieros y educativos, así como negocios turísticos. Esta industria es la segunda fuente de ingresos en México y genera de manera directa e indirecta 1 de cada 5 empleos en el país.

-Fuente: World Travel and Tourism Council

CAMPO LABORAL

- Gestión y supervisión de la atención y calidad en empresas de servicios
- Administración de negocios de entretenimiento
- Desarrollo de negocios basados en la atención al cliente (banquetes, hospitales)

MATERIAS SEGÚN ÁREAS DE CONOCIMIENTO

HOSPITALIDAD

Fundamentos de la Hospitalidad
Calidad en el Servicio
Administración de Servicios de Hospitales
Alternativas de Negocios de la Hospitalidad
Entretenimiento
Optimización de Ingresos en la Hospitalidad
Manejo de Grupos y Convenciones

NEGOCIOS Y EMPRENDIMIENTO

Habilidades Gerenciales
Planeación Estratégica y Presupuestos
Franquicias para la Hospitalidad
Desarrollo Emprendedor

EVENTOS Y RELACIONES PÚBLICAS

El Negocio del Banquete

OPERACIÓN HOTELERA

Administración Hotelera
Operación Hotelera

COMERCIALIZACIÓN

Mezcla de Mercadotecnia
Mercadotecnia de Servicios
Ventas de la Hospitalidad

GASTRONOMÍA

Demostración de Bases de Cocina
Demostración de Cocina Fría
Demostración de Cocina Mexicana
Arte a la Mesa

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Higiene de Alimentos y Servicios

ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Industria Restaurantera
Mundo del Vino

MÉTODOS NUMÉRICOS

Razonamiento Matemático
Estadística Descriptiva e Inferencial

HUMANIDADES Y FACTOR HUMANO

Proyecto de Vida
Ética y Responsabilidad Social
Comportamiento Organizacional
Administración de Recursos Humanos
Cultura y Turismo de México
Multiculturalidad
Derecho para la Hospitalidad
Habilidades de la Comunicación
Metodología de la Investigación

ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Proceso Administrativo
Contabilidad de la Hospitalidad
Costos de Alimentos y Bebidas
Control de Alimentos y Bebidas
Micro y Macro Economía
Efectividad Organizacional
Administración Financiera
Proyectos de Inversión

ESTANCIA PROFESIONAL

Práctica Profesional
Estancia Profesional

Plan ideal de 3 años

Licenciatura exclusiva de CESSA Campus Norte - Estado de México • Estudios con validez oficial ante la SEP RVOE según acuerdo No. 20171861 con fecha 13 de diciembre de 2017.

Modalidad mixta.

División de Estudios
PARA EL DESARROLLO DE LA
PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA



www.cessa.edu.mx

CAMPUS ESTADO DE MÉXICO

edomex@cessa.edu.mx

55 4040 8900



www.cessa.edu.mx