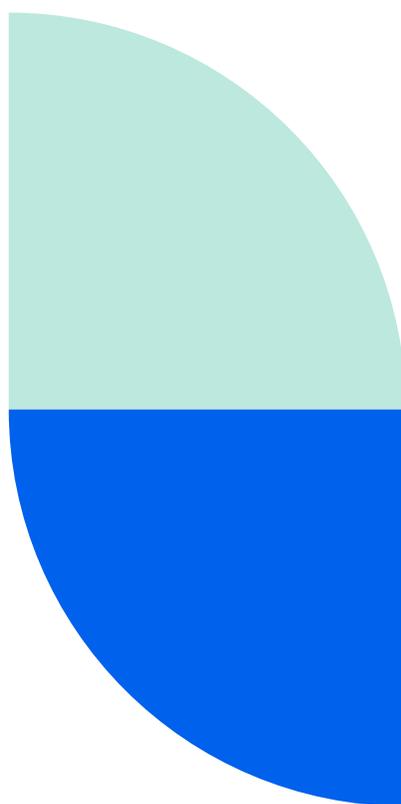


- ÁREAS**
- › Gastronomía
 - › Restaurantes
 - › Hotelería
 - › Relaciones Públicas
 - › Eventos
 - › Nutrición
 - › Gastronomía Clínica



La Escuela de Negocios de las Industrias de la Hospitalidad y la Alimentación

Profesional Asociado en Administración Hotelera

El profesional asociado en **Administración Hotelera** es un profesionista con formación en turismo, viajes y servicios de hospedaje, que con sus habilidades en administración, le permiten establecerse como un emprendedor en la Industria de la Hospitalidad, con estudios técnicos que le permiten ingresar al campo laboral en menor tiempo.

Plan de Estudios

Primer semestre

- Hospitalidad, Innovación y Emprendimiento
- Razonamiento Matemático
- Administración de Empresas de Servicios
- Bases de Cocina Profesional
- Arte a la Mesa
- Sanidad de los Alimentos
- Francés I

Segundo semestre

- División Cuartos
- Contabilidad Financiera
- Integración Humana
- Panadería y Pastelería
- Servicio Profesional
- Industria Restaurantera
- Francés II

Tercer semestre

- Administración Hotelera
- Estadística
- Contabilidad de la Hospitalidad
- Bases de Cocina Mexicana
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Expresión Oral y Escrita
- Francés III

Cuarto semestre

- Sistemas Tecnológicos en Hotelaría
- Desarrollo de Conceptos de Restaurantes
- Calidad en la Hospitalidad
- Laboratorio de Cocina Internacional
- Ingeniería de Costos
- Mercadotecnia de la Hospitalidad
- Francés IV
- Prácticas Profesionales

Quinto semestre

- Planeación de Espacios Hoteleros
- Matemáticas Financieras
- Derecho Empresarial
- Ética y Responsabilidad Social
- El Mundo del Vino
- Patrimonio Culinario de México
- Francés V

Sexto semestre

- Estancia Profesional



Profesional Asociado en Administración Hotelera

Plan ideal de 6 semestres. Modalidad Escolarizada | Programa disponible exclusivamente en Campus San Ángel | RVOE No. 20193065 de fecha 25 de julio de 2019



Campus Sur | San Ángel
sanangel@cessa.edu.mx
t. +52 (55) 8503 8800



cessa.edu.mx