

ÁREAS

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



**La Escuela de Negocios de la Industria de la Hospitalidad y
la Alimentación**

Campus Virtual



CESSA Universidad

Bienvenidos a CESSA Universidad, la Escuela de Negocios de la Industria de la Hospitalidad y la Alimentación. Fundada en 1976 como institución de educación superior, quienes la integramos hemos innovado desde nuestro origen en la creación, diseño y desarrollo de propuestas académicas para responder a las necesidades de crecimiento y expansión de estos sectores empresariales. Como academia, hemos encontrado respuestas a las demandas profesionales de las futuras generaciones.

Gracias a muchos años de experiencia, en CESSA nos hemos convertido en un centro de investigación, innovación y desarrollo de propuestas educativas de vanguardia para la formación de las generaciones que han estado, están y estarán desarrollando, evolucionando y disrumpiendo las industrias del turismo, la hotelería, la gastronomía, la ciencia de los alimentos, la salud, las relaciones públicas, el mundo de los eventos y los restaurantes.

De cara a 2030, en CESSA Universidad volvemos a nuestro origen: seguir marcando tendencias y liderar el sector educativo universitario, diseñando y desarrollando las nuevas carreras y especialidades profesionales para formar a las nuevas generaciones de empresarios, emprendedores, directivos y colaboradores que revolucionarán la industria y cuyo éxito depende del conocimiento, la calidad y la innovación en sus servicios.

“APRENDER PARA SERVIR” es nuestra cultura institucional, que orienta en todo momento nuestra actividad académica, a nuestros maestros, planes de estudios, prácticas profesionales, instalaciones y, sobre todo, nuestra razón de ser y vocación en la formación de quienes van a liderar estas atractivas e importantes industrias.

Esto es lo que CESSA Universidad ofrece a quienes están decididos, como nosotros, a innovar para contribuir juntos con el desarrollo de estos sectores, de nuestros países y de la sociedad en general.

Misión CESSA

Formar profesionistas líderes intelectual y éticamente preparados que contribuyan al bienestar de la sociedad, a fin de impactar el desarrollo de las comunidades en las que se desempeñen a nivel nacional e internacional.





La industria de la hospitalidad

Actualmente, por su auge y el crecimiento que se avecina, la industria de la hospitalidad es uno de los sectores de mayor seguridad profesional y económica. Hablar de hospitalidad es formar parte de una de las redes globales de negocios más importantes del mundo, la cual cuenta con un sinfín de vertientes: viajes, turismo, servicios de hospedaje, restaurantes, parques de diversión, de aventura, hospitales, empresas de servicios financieros, cruceros, fundaciones, centros culturales, de entretenimiento, deportivos y de retiro para adultos mayores, entre otros. Este sector representa más del 10.3 % del PIB (producto interno bruto) a nivel global y emplea más de 330 millones de personas en el mundo; sin embargo, no se limita a números y datos: se trata de crear experiencias, buscar la innovación constante y tener una mente creativa para alcanzar la excelencia en el servicio al cliente.

CESSA: pionero en la industria de la hospitalidad

1^a Escuela de Negocios de la Industria de la Hospitalidad

1^a Licenciatura en Hotelería

1^a Licenciatura en Administración de Restaurantes

1^{er} Restaurante-Escuela

La industria de la hospitalidad en números

México está entre los:

10 países
más visitados del mundo

5 países
más importantes en turismo de bodas

10 países
que son potencias en turismo gastronómico

15 países
más visitados en turismo de naturaleza, rural, outdoor y aventura

5 primeros lugares
en turismo arqueológico

5 países
más relevantes en turismo de entretenimiento y diversión

Además, está dentro de los primeros lugares en turismo cultural, holístico, de lujo, de salud, bienestar y relajación.



Educación en línea: El futuro de la formación global

En un mundo en constante cambio, la educación se enfrenta a la necesidad de adaptarse y evolucionar. El futuro de la educación global apunta hacia un modelo flexible, accesible y centrado en el alumno, donde la tecnología juega un papel crucial. La educación en línea emerge como la respuesta natural a estas demandas, rompiendo barreras geográficas y temporales, y permitiendo que el aprendizaje esté al alcance de todos, en cualquier lugar y momento.

El futuro de la educación online promete una expansión aún mayor, impulsada por avances tecnológicos que permiten experiencias de aprendizaje más inmersivas y personalizadas. Esta modalidad no solo amplía el acceso a la educación de calidad, sino que también ofrece una adaptabilidad sin precedentes, permitiendo a los estudiantes avanzar a su propio ritmo y adaptar su formación a sus necesidades y aspiraciones individuales.

En este contexto, CESSA Universidad se posiciona como un líder en el ámbito digital, adaptando su excelencia académica a las nuevas plataformas en línea. A través de CESSA Campus Virtual, la institución no solo ofrece programas diseñados para las demandas actuales de la industria, sino que también se compromete a formar a los líderes que guiarán el futuro de la hospitalidad, la alimentación y los negocios a nivel global. Así, a través de una oferta académica completa con programas de licenciatura, posgrados, diplomados, cursos y talleres, CESSA Universidad no solo responde a las necesidades educativas del presente, sino que también construye el camino hacia una educación en línea que revolucionará el aprendizaje en todo el mundo.

Licenciatura en Relaciones Públicas y Organización de Eventos Online

Dos sectores en auge que van a la vanguardia de los estudios en línea



Los líderes en la generación de experiencias comprenden que la innovación debe fundamentarse en una formación multidisciplinaria; por ello, el experto en relaciones públicas y organización de eventos CESSA amplía sus conocimientos en planeación, dirección y estrategia de eventos con habilidades comunicativas para gestionar marcas personales y comerciales. De este modo, este profesional en la organización de eventos sociales, musicales, corporativos y culturales se convierte también en un especialista en relaciones públicas, capaz de asistir a marcas globales en alcanzar metas de posicionamiento, manejo de crisis y conexión.

Estructura del plan de estudios

Primer y segundo año

Identificarás las bases de las relaciones públicas, desarrollando habilidades de comunicación, publicidad, gestión de medios y análisis del impacto publicitario. Además, tendrás conocimientos amplios sobre herramientas administrativas y de técnicas culinarias para desarrollar un negocio de eventos.

Prácticas profesionales

Antes de concluir el segundo año, te integrarás al medio laboral durante 280 horas (en un periodo no menor a los 3 meses) para realizar prácticas profesionales. Esto te permitirá visualizar tu futuro en el campo de trabajo.

Tercer año

Adquirirás conocimientos para crear y gestionar presupuestos y de control financiero para poder liderar equipos de trabajo eficientes y emprender tu propio negocio desde una visión de autoempleo en el entretenimiento y las relaciones públicas.

Estancia profesional

Con el propósito de aplicar los conocimientos adquiridos durante la licenciatura, al finalizar el noveno cuatrimestre te integrarás a tu estancia profesional. Se trata de una materia con créditos donde laborarás por 280 horas (en un periodo no menor a los 3 meses) en las empresas de la industria de la hospitalidad en cualquier parte del mundo*.

*Aplica restricciones migratorias y laborales de cada país.

Estas son las áreas donde los publirrelacionistas y organizador de eventos CESSA se pueden desarrollar:



Licenciatura en Administración de Negocios de la Hospitalidad

La versatilidad de un sector complementada con estudios a distancia



Desde hace más de cuatro décadas, nos hemos dedicado a ofrecer una educación especializada para la industria de la hospitalidad. Por ello, el administrador de negocios de la hospitalidad de CESSA cuenta con una formación gerencial sobresaliente, gracias a sus conocimientos en administración y atención al cliente, lo que lo prepara para destacar en un sector innovador. Su expertise en gastronomía, hospitalidad y eventos lo convierte en un emprendedor altamente capacitado para emprender o dirigir en una de las industrias con mayor potencial de crecimiento.

Estructura del plan de estudios

Primer y segundo año

Identificarás las bases de administración enfocadas a los negocios que forman parte de la industria de la hospitalidad. Tendrás conocimientos amplios sobre los distintos sectores que conforman la industria, así como las herramientas administrativas en la operación como finanzas, mercadotecnia, economía y bases legales e informáticas que la complementan.

Prácticas profesionales

Antes de concluir el segundo año, te integrarás al medio laboral durante 280 horas (en un periodo no menor a los 3 meses) para realizar prácticas profesionales. Esto te permitirá visualizar tu futuro en el campo de trabajo.

Tercer año

Desarrollarás los conocimientos que te permitan diseñar y planificar un proyecto empresarial innovador para poder emprender un negocio en la industria. Además, podrás elegir materias optativas en las áreas de: hotelería, restaurantes, relaciones públicas y eventos.

Estancia profesional

Con el propósito de aplicar los conocimientos adquiridos durante la licenciatura, en el noveno cuatrimestre te integrarás a tu estancia profesional. Se trata de una materia con créditos en donde laborarás durante 280 horas (en un periodo no menor a los 3 meses) en las empresas de la industria de la hospitalidad en cualquier parte del mundo*.

*Aplica restricciones migratorias y laborales de cada país.

Estas son las áreas donde los expertos de los negocios de la hospitalidad de CESSA se pueden desarrollar:



Servicios de hospedaje como hoteles y *resorts*



Educación y capacitación



Eventos sociales, culturales, de entretenimiento y conciertos



Eventos empresariales, congresos, exposiciones, convenciones y ferias



Hospitales, centros de retiro, spas y centros deportivos



Parques de entretenimiento y temáticos



Event o Wedding planning



Agencias de viajes y Online Travel Agencies (OTAs)



En CESSA te seguimos preparando

Sabemos que la innovación y la vanguardia son constantes en la industria de la hospitalidad y la alimentación; por esta razón, con el objetivo de impulsar el desarrollo de nuevos conocimientos, desarrollamos distintos programas para fomentar la especialización en los sectores de hotelería, restaurantes, gastronomía y eventos.

Posgrados

Programas de posgrado que dan a los profesionistas de la industria la especialización necesaria para destacar en el sector:

Maestría en Servicios de Alimentación Institucional

La **Maestría en Servicios de Alimentación Institucional** especializa a profesionistas, a través de estudios de posgrado enfocados a administrar negocios con necesidades de alimentación en grandes volúmenes, plantas de fabricación y maquila de productos alimenticios, plataformas petroleras, comedores industriales e institucionales, entre otros.

Esta maestría prepara a los egresados para asumir roles directivos en el ámbito de la alimentación institucional, integrando conocimientos técnicos, administrativos y de salud para ofrecer un servicio eficiente y de calidad.

Especialidad en Alimentación a Gran Escala

La **Especialidad en Alimentación a Gran Escala** profesionaliza a sus egresados para responder a la demanda de empresas enfocadas en la alimentación a gran escala. El programa abarca servicios en comedores industriales y ejecutivos, hospitales, plataformas petroleras, reclusorios e incluso cadenas de restaurantes y cafeterías.

Esta especialidad capacita a los profesionales en una combinación de gestión operativa, control de calidad, nutrición, y eficiencia logística, con el objetivo de asegurar que los alimentos producidos en grandes cantidades sean nutritivos, seguros y sostenibles, mientras se mantiene un enfoque en la rentabilidad y la satisfacción del cliente.



Especialidad en Gastronomía para el Bienestar

La **Especialidad en Gastronomía para el Bienestar** profesionaliza a sus egresados para entender y satisfacer las necesidades alimenticias y nutricionales en empresas que ofrecen servicio de comedor y todos los demás sectores a los que la industria de la alimentación impacta en su productividad.

Esta especialidad integra conocimientos sobre nutrición, técnicas culinarias saludables, diseño de menús balanceados y sostenibilidad, preparando a los profesionales para crear experiencias gastronómicas que promuevan una vida saludable y equilibrada.

Especialidad en Industria de Reuniones

La **Especialidad en Industria de Reuniones**, profesionaliza a sus egresados para el manejo de multimillonarias inversiones, aplicando conocimientos de las áreas comercial, financiera y de la administración en general.

Esta especialidad proporciona a los estudiantes las herramientas para planificar, gestionar y ejecutar eventos de manera exitosa, cubriendo desde los aspectos logísticos y financieros hasta la innovación y la satisfacción de los asistentes.



Vinculación empresarial

Las puertas de la industria a tu alcance



Centro de Carrera

La relación que hemos construido durante años con la industria de la hospitalidad y la alimentación ha logrado que nuestros alumnos y egresados cuenten con oportunidades para alcanzar una rápida inserción laboral a través de nuestra amplia oferta para realizar tus prácticas y estancia profesional. El Centro de Carrera CESSA te acompañará desde tu primer cuatrimestre y a lo largo de toda tu carrera profesional, dándote asesoría y coaching personalizado, así como talleres de empleabilidad, reclutamientos por cambios y apoyo para la búsqueda de empleo.

Bolsa de Trabajo

Como parte de nuestro Centro de Carrera, la Bolsa de Trabajo CESSA es uno de los beneficios que tiene nuestra Institución para que puedas encontrar oportunidades de empleo a nivel nacional e internacional. Las empresas con las que estamos vinculados buscan en CESSA una fuente de talento en alumnos por egresar o egresados, a los cuales se les hace llegar la vacante para que se puedan postular.

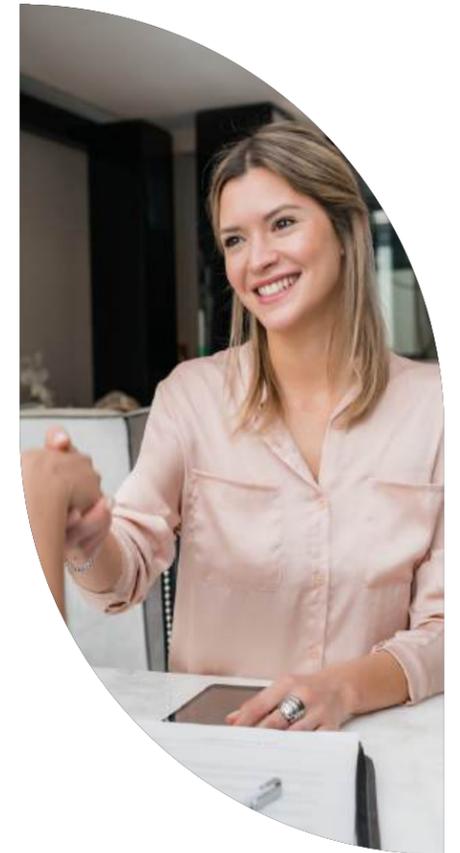


Prácticas y estancia profesional

Durante los cuatrimestres en los que cursarás tus prácticas o estancia profesional, te ayudaremos de forma personalizada a vincularte con cualquier hotel, restaurante, empresa de eventos, agencia de relaciones públicas, entre otros. En este periodo te puedes incorporar a una empresa de hospitalidad o alimentación para colaborar en un puesto con funciones y responsabilidades específicas que complementen tu formación.

Efectuarás las prácticas profesionales a la mitad de tus estudios para introducirte en la parte operativa de los negocios y llevarás a cabo la estancia profesional en el último cuatrimestre de tu licenciatura para familiarizarte con la dirección empresarial, con la finalidad de favorecer tu inserción profesional. De ser posible, el proceso concluirá con tu contratación laboral*.

* Aplica restricciones migratorias y laborales en cada país.



Reclutamientos internacionales

A través de nuestro Centro de Carrera, te podrás poner en contacto con empresas internacionales que buscan nuevos talentos CESSA. Si eres egresado o estás cursando el último cuatrimestre de tu licenciatura, recibirás una invitación para asistir a eventos informativos y de reclutamiento para laborar en algunas de las empresas más importantes en los sectores de hospitalidad y alimentación. Esta atención personalizada te permite tener una rápida inserción laboral en el sector y con sueldos competitivos en el extranjero*.

*Aplica restricciones migratorias y laborales en cada país.



Extensión Universitaria

El desarrollo profesional va de la mano con la constante evolución de la industria. Por ello, el área de Extensión Universitaria abarca distintos niveles, que van desde diplomados hasta cursos y talleres para fomentar la especialización en la industria de la hospitalidad y la alimentación. El objetivo es dotar de herramientas innovadoras a los profesionistas y amateurs para desarrollarse en la industria.

Diplomados

Programas de formación en línea especializados para la industria de la hospitalidad y la alimentación.



Diplomado en Event Management

La organización de un banquete requiere de un profesional que sea capaz de integrar todos los elementos en la planeación, logística y ejecución de este, de manera puntual y eficiente, sorprendiendo así a cada uno de sus clientes al lograr momentos memorables.

Sin duda, la organización de este tipo de eventos ha evolucionado y hoy en día integra no solo un servicio de alimentos y bebidas y renta de equipo y mobiliario específico, sino la creación de escenarios que transporten en el espacio y tiempo, generando así experiencias únicas e irrepetibles.

¿Por qué tomar el Diplomado en Event Management?

Para adquirir las habilidades necesarias en planificación, organización y ejecución de eventos, desde bodas hasta congresos. Ideal para quienes desean destacarse en la industria de eventos con creatividad, gestión eficiente y enfoque estratégico.

Diplomado en Restaurant Management

La gestión de establecimientos de alimentos y bebidas requiere de líderes que sean capaces de integrar, de manera coordinada, estrategias de optimización en el manejo de recursos humanos, físicos y financieros, las cuales estén enfocadas en la creación de valor para un restaurante existente o en la creación de nuevos negocios.

¿Por qué tomar el Diplomado en Restaurant Management?

Para adquirir las herramientas clave en la gestión eficiente de restaurantes, desde operaciones y servicio hasta finanzas y marketing. Ideal para quienes buscan liderar o emprender en el mundo de la restauración con éxito y visión estratégica.

Diplomado en Hotel Management

La gestión de establecimientos de hospedaje requiere de líderes que sean capaces de integrar, de manera coordinada, estrategias de optimización en el manejo de recursos humanos, físicos y financieros, las cuales estén enfocadas en la creación de valor para una empresa existente o en la creación de nuevos negocios.

¿Por qué tomar el Diplomado en Hotel Management?

Para desarrollar habilidades esenciales en la administración hotelera, enfocadas en servicio, operaciones, marketing y gestión financiera. Perfecto para quienes buscan liderar hoteles o avanzar en la industria de la hospitalidad con una visión global y estratégica.

Diplomado Wedding Planner

Hoy en día la figura del Wedding Planner representa a una persona o firma especializada en la organización de ceremonias, cuya responsabilidad no solo se limita en contactar y contratar proveedores, sino en tener la visión para interpretar los deseos y necesidades de una pareja y convertirlos en un evento único por lo que se requiere de un profesional especializado que planeen, opere y dé seguimiento a cada uno de los detalles de este importante evento.

¿Por qué tomar el Diplomado en Wedding Planner?

Para adquirir las herramientas necesarias para planificar y coordinar bodas de manera profesional, gestionando cada detalle con creatividad y eficiencia. Ideal para quienes desean emprender o destacarse en la industria de eventos sociales con un enfoque especializado en bodas.

Diplomado en Manejo y Organización de Cocinas Profesionales

El manejo de una cocina requiere no solo saber cocinar, sino que el encargado de esta tenga la capacidad de integrar conocimientos y habilidades para el manejo adecuado y óptimo de los recursos humanos, físicos y económicos básicos de la misma, para operarla de manera profesional, convirtiéndose así en un líder enfocado en resultados.

¿Por qué tomar el Diplomado en Manejo y Organización de Cocinas Profesionales?

Para dominar la gestión eficiente de cocinas, desde la planificación de menús y control de costos hasta el liderazgo de equipos y logística. Ideal para quienes buscan dirigir cocinas profesionales con alto rendimiento y excelencia operativa.

Diplomado en el Negocio del Servicio de Alimentos

La organización de un servicio de alimentos requiere de un profesional que sea capaz de integrar todos los elementos en la planeación, logística y ejecución de este, de manera puntual y eficiente, sorprendiendo así a cada uno de sus clientes al lograr momentos memorables.

Sin duda, la organización de este tipo de eventos ha evolucionado y hoy en día integra no solo un servicio de alimentos y bebidas y renta de equipo y mobiliario específico, sino la creación de escenarios que transporten en el espacio y tiempo, generando así experiencias únicas e irrepetibles.

¿Por qué tomar el Diplomado en el Negocio del Servicio de Alimentos?

Para aprender a gestionar de manera efectiva operaciones de servicio de alimentos, desde el control de costos hasta la experiencia del cliente. Ideal para emprendedores y profesionales que buscan optimizar y crecer en la industria alimentaria con visión empresarial.

Cursos y Talleres

Programas de pregrado en línea para entusiastas en los sectores de la hospitalidad, y la alimentación, que contribuyen al desarrollo profesional en:

- Gastronomía
- Restaurantes
- Hotelería
- Eventos

CESSA Consultoría

Ante la vanguardia que requiere la industria de la hospitalidad y la alimentación, surge CESSA Consultoría, un órgano de Extensión Universitaria que pone a disposición del sector el talento, la especialización y la experiencia de nuestro cuerpo docente. Con la misión de dar respuesta a los problemas de conceptualización, operación, administración y estrategia empresarial de ámbitos donde somos especialistas, este órgano construye conocimiento para enfrentar problemáticas que constantemente se presentan en la industria y así ofrece soluciones mediante servicios de asesoramiento y capacitación brindados por grupos de expertos.





Atributos CESSA

¿Cuáles son las ventajas de formarte en CESSA Campus Virtual?



Modelo educativo
asincrónico



Trato
personalizado



Proyección
internacional



Horarios flexibles



Desde cualquier lugar a
cualquier hora

Cuando conviertes tu pasión en profesión, el trabajo deja de ser obligación y se convierte en una fuente constante de satisfacciones. Al seguir tu corazón y hacer lo que amas, el éxito no será un desafío, sino una consecuencia natural.

Proceso de admisión

Nuestro proceso de admisión consta de tres etapas:

- 1.Registro en línea
- 2.Entrevista de admisión
- 3.Entrega de documentos

Registro en línea

01



Registro en línea



Envío de documentación necesaria



Revisión interna de tu solicitud

02



Entrevista de admisión

Tendrás una entrevista con un integrante de nuestro equipo académico. Al ser admitido, recibirás por correo electrónico toda la información para la entrega de tus documentos y concluir tu proceso de admisión.

Al ser aceptado recibirás por correo electrónico toda la información para inscribirte y la bienvenida a nuestra Comunidad Universitaria.

03



Entrega de documentos

Integración de tu expediente.

Entrega de documentos, pago y la bienvenida a nuestra comunidad universitaria.



Respaldo CESSA

¿Qué nos hace ser una de las mejores opciones para especializarte en nuestras licenciaturas?

- Sé parte de las industrias con mayor auge.
Hospitalidad y alimentación son sectores que están en constante desarrollo y evolución.
- Especialízate en los negocios relacionados con estos sectores.
Nuestros planes de estudio fueron diseñados en conjunto con empresarios y directivos de estas industrias.
- Aprende de los líderes.
Todos nuestros docentes son personas especializadas en la industria.
- Ten las puertas del mundo a tu alcance.
Acceso a nuestra red de alumni a nivel global
- Sé el líder que el mundo necesita.
Enciende tu creatividad con un modelo educativo enfocado en el factor humano.
- Aprende en situaciones reales en todo momento.
Contamos con el mismo equipamiento y software que utiliza la industria.
- Sé un emprendedor global.
Una cuarta parte de nuestros egresados emprende su propio negocio.
- Vive la experiencia educativa personalizada.
Nuestras aulas están enfocadas en un aprendizaje inmersivo, práctico y didáctico con grupos reducidos.

Certificaciones, reconocimientos y organizaciones que nos respaldan





› Campus Virtual
campusvirtual@cessa.edu.mx
+52 (55) 3058 6941

cessa.edu.mx

