CESSA universidad
Campus Norte | Edo. de México

ÁREAS
- Gastronomía
- Hospitalidad
- Restaurantes
- Hotelería
- Relaciones Públicas
- Eventos

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

Licenciatura en Gestión Hotelera

El licenciado en **Gestión Hotelera** es un profesionista enfocado en la gerencia y en emprendimiento, que con su capacidad de administración es ideal para la industria de la hospitalidad, lo cual le abrirá las puertas para trabajar en cualquier parte del mundo donde la atención al cliente sea clave.

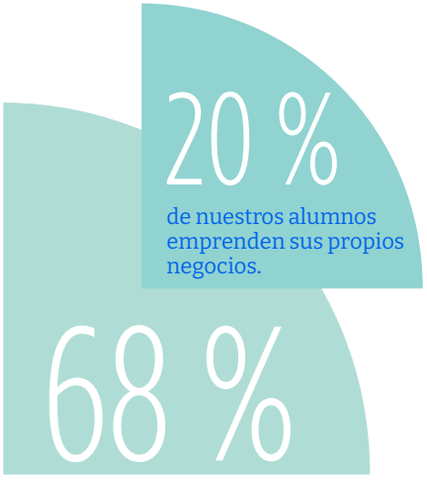
cessa.edu.mx

Licenciatura en Gestión Hotelera

CESSA Universidad
La Escuela de Negocios de la Industria de la Hospitalidad y la Alimentación

Desde 1976, en CESSA hemos sido pioneros en la creación de propuestas educativas y soluciones profesionales para formar directivos, empresarios y emprendedores altamente competitivos en los sectores con mayor potencial de crecimiento a nivel global: gastronomía, restaurantes, nutrición y ciencias de los alimentos, hospitalidad, hotelería, turismo, viajes, relaciones públicas y eventos.

En CESSA fuimos los primeros en lanzar la Licenciatura en Administración Hotelera en México, así como en implementar el primer Restaurante-Escuela, un hito en la formación hotelera del país.



de nuestros alumnos son contratados al terminar su licenciatura.

Esto es CESSA, un semillero de futuros líderes que contribuyen, generación tras generación, a un futuro mejor para todos.

¿Sabes qué es la Hotelería?

Desde nuestra fundación, hemos entendido la necesidad de estar a la vanguardia que requiere la industria de la hospitalidad. Por ello, el hotelero CESSA es un profesional ideal para desarrollarse, gracias a su espíritu emprendedor con capacidades gerenciales, en los negocios turísticos, de viaje y hoteleros, así como en áreas de servicio en empresas de diferentes sectores a nivel global.

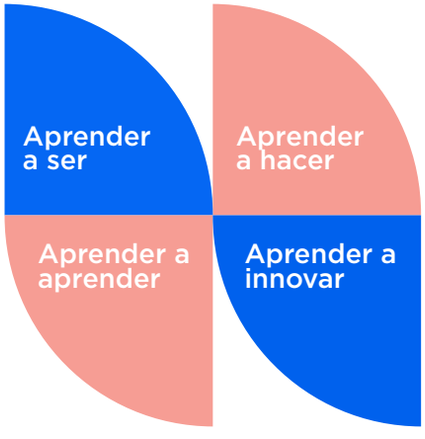
¿Te imaginas el potencial profesional al estudiar esta licenciatura?

Estas son las áreas donde los hoteleros CESSA se pueden desarrollar:

- Servicios de hospedaje
- Agencias de viajes u Online Travel Agencies (OTAs)
- Eventos sociales, culturales, de entretenimiento y conciertos.
- Eventos empresariales, congresos, exposiciones, convenciones y ferias
- Hospitales y centros de salud
- Empresas de servicios a nivel global
- Parques de entretenimiento, acuáticos y deportivos
- Residencias para adultos mayores

Modelo Educativo

Nuestro plan cuatrimestral, diseñado para cursarse en tres años, ofrece formarte en competencias mediante una modalidad mixta que guía y fortalece tu aprendizaje independiente para permitirte desarrollar el conocimiento por medio de proyectos basados en situaciones reales y simuladores de negocios. El objetivo es integrarte en menos tiempo al mundo laboral.



1 de cada 5 empleados
en México trabajan en la Industria de la Hospitalidad.
Fuente: Datatur

México está entre los 10 países más visitados del mundo
Fuente: Datatur

México: 2.º lugar a nivel mundial en turismo de bodas
Fuente: Organización Mundial del Turismo

Plan de Estudios

Primer cuatrimestre
- Fundamentos de la Hospitalidad
- Proyecto de Vida
- Demostración de Bases de Cocina
- Razonamiento Matemático
- Higiene de Alimentos y Servicios

Segundo cuatrimestre
- Proceso Administrativo
- Habilidades de la Comunicación
- Demostración de Cocina Fría
- Multiculturalidad
- Derecho para la Hospitalidad

Tercer cuatrimestre
- Calidad en el Servicio
- Cultura y Turismo de México
- Demostración de Cocina Mexicana
- Micro y Macro Economía
- Estadística Descriptiva e Inferencial

Cuarto cuatrimestre
- Arte a la Mesa
- Contabilidad de la Hospitalidad
- Administración Hotelera
- Comportamiento Organizacional
- Industria Restaurantera

Quinto cuatrimestre
- Servicio Profesional
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Mundo del Vino
- Efectividad Operacional
- Práctica Profesional en Gestión Hotelera

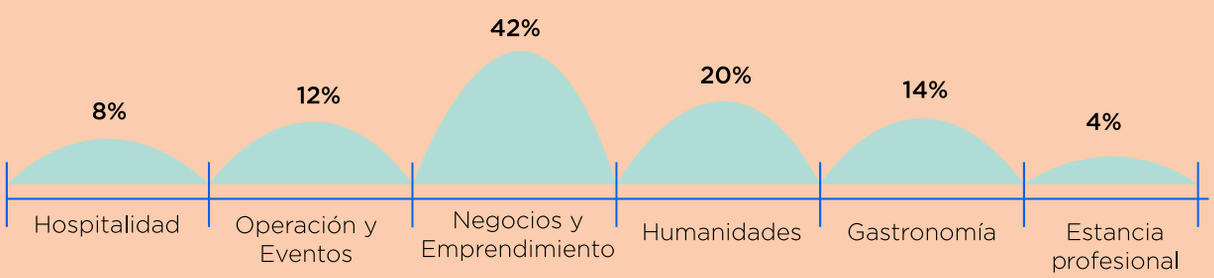
Sexto cuatrimestre
- Ética y Responsabilidad Social
- Control de Alimentos y Bebidas
- Operación Hotelera
- Administración Financiera
- Mezcla de Mercadotecnia

Séptimo cuatrimestre
- Administración de Recursos Humanos
- Ingeniería de Conceptos Hoteleros
- Comportamiento del Consumidor
- Planeación Estratégica y Presupuestos
- Mercadotecnia de Servicios

Octavo cuatrimestre
- Habilidades Gerenciales
- Metodología de la Investigación
- Optimización de Ingresos en la Hospitalidad
- Proyectos de Inversión
- El Negocio del Banquete

Noveno cuatrimestre
- Desarrollo Emprendedor
- Estancia Profesional en Gestión Hotelera
- Manejo de Grupos y Convenciones
- Aplicaciones Tecnológicas en la Hotelería
- Ventas de la Hospitalidad

Licenciatura en Gestión Hotelera
Plan ideal de 3 años. Modalidad mixta | Programa disponible exclusivamente en Campus Norte - Estado de México | **RVOE No. 20171859 de fecha 13 de diciembre de 2017**



FIMPES · SEP Secretaría de Educación Pública · CANIRAC · AMR Asociación Mexicana de Restaurantes, A.C. Desde 1948 · SKÅL International Connecting Tourism Globally · Asociación de Hoteles de la Ciudad de México

› Campus Norte | Edo. de México
edomex@cessa.edu.mx
+52 (55) 4040 8900

cessa.edu.mx