



CESSA
universidad

Campus Sur | San Ángel

ÁREAS

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



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

Bachelor of Science in Hotel Management

El licenciado en **Administración Hotelera** es un profesionalista emprendedor con una formación sólida que le permite desarrollarse en negocios de la Industria de la Hospitalidad como turismo, viajes, hotelería y compañías de marca de lujo, así como otras empresas de servicio en cualquier parte del mundo.

Bachelor of Science in Hotel Management

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, nutrición, ciencias de los alimentos, hotelería, hospitalidad, turismo, viajes, relaciones públicas, eventos y restaurantes.

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

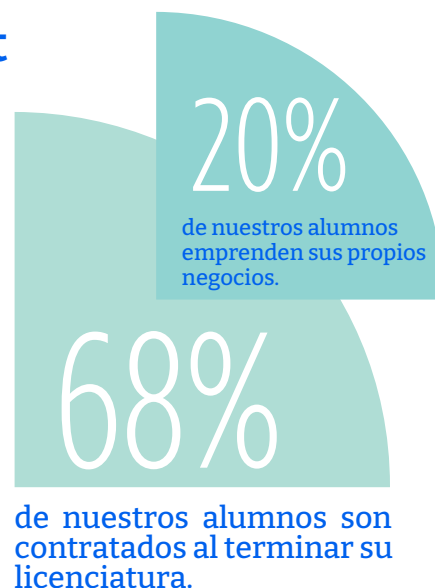
Esto es CESSA, un semillero de líderes que contribuyen, generación tras generación, a crear un futuro mejor para todos.

¿Sabes qué es la Hotelería?

Desde 1976, entendemos la vanguardia que requiere la Industria de la Hospitalidad, por lo que el hotelero CESSA es un profesional enfocado a resultados, con espíritu emprendedor y con capacidades de dirección, ideal para desempeñarse como ejecutivo en los negocios de turismo, agencias de viajes, hoteles, parques de entretenimiento, deportivos; eventos culturales, sociales y artísticos; así como hospitales y áreas de servicios de las empresas de diferentes sectores a nivel global.

Modelo Educativo

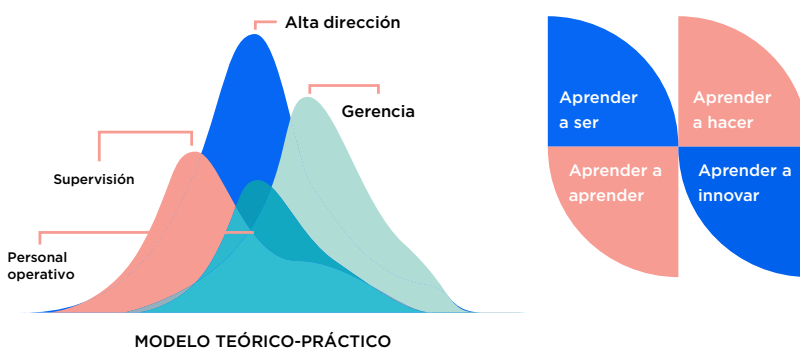
Con enfoque en la alta dirección, nuestro modelo educativo combina la teoría y la práctica. Los líderes de la industria y docentes CESSA te podrán guiar a través de escenarios actuales reales para formarte como uno de los mejores líderes en una de las industrias con mayor demanda a nivel mundial.



¿Te imaginas el potencial profesional al estudiar esta licenciatura?

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

- Servicios de hospedaje como: hoteles y *resorts*
- Agencias de viaje u Online Travel Agencies (OTAs)
- Eventos sociales, culturales, de entretenimiento y conciertos
- Eventos empresariales, congresos, exposiciones, convenciones y ferias
- Hospitales y casas para el retiro
- Empresas de servicios a nivel global
- Parques de entretenimiento y temáticos
- Spas y clubes deportivos
- Firmas desarrolladoras y administradoras de proyectos inmobiliarios residenciales, turísticos o comerciales
- Fundaciones
- Educación y capacitación
- Organización de bodas y eventos



1 de cada 5
empleados

en México trabaja en la Industria de la Hospitalidad

Fuente: Datur.

México está entre los **10** países más visitados del mundo

Fuente: Datur

México: **2.º** lugar a nivel mundial en turismo de bodas

Fuente: Organización Mundial del Turismo

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

Cuarto semestre

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

Séptimo semestre

- Creación de Negocios de la Hospitalidad
- Finanzas Corporativas
- Entorno Económico
- Capital Humano
- Multiculturalidad
- Optativa III
- Optativa IV
- Francés VII

Segundo semestre

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

Quinto semestre

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

Octavo semestre

- Análisis Estratégico
- Estrategia Empresarial
- Investigación Aplicada
- Habilidades Gerenciales
- Herramientas Informáticas para los Negocios
- Optativa V
- Optativa VI
- Francés VIII

Tercer semestre

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

Sexto semestre

- Optimización de Ingresos en la Hotelería
- Administración Financiera
- México Contemporáneo
- Cultura Organizacional
- Mercadotecnia Hotelera
- Optativa I
- Optativa II
- Francés VI

Noveno semestre

- Estancia Laboral

Optativas I, II, III, IV, V y VI. Si cursas todas las materias de un área de conocimiento, podrás tener una especialización además de tu licenciatura.

Área de Negocios

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

Área de Organización de Eventos

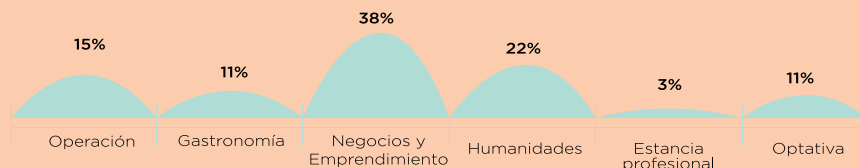
- Imagen y Protocolo
- Eventos Corporativos
- El Negocio del Banquete
- Relaciones Públicas

Área de Servicios

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

Licenciatura en Administración Hotelera

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





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



cessa.edu.mx

