



**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.

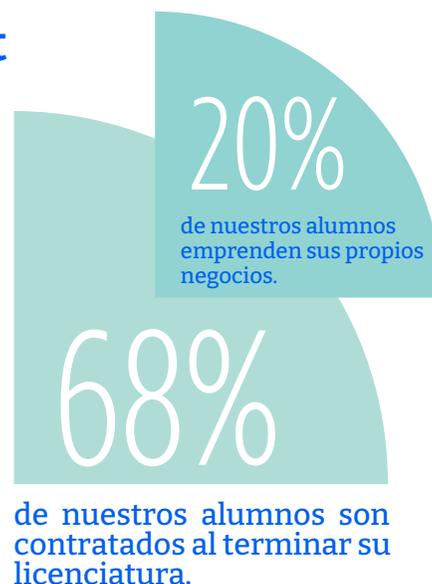
Esto es CESSA, un semillero de líderes que contribuyen, generación tras generación, a crear un futuro mejor para todos.

## ¿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

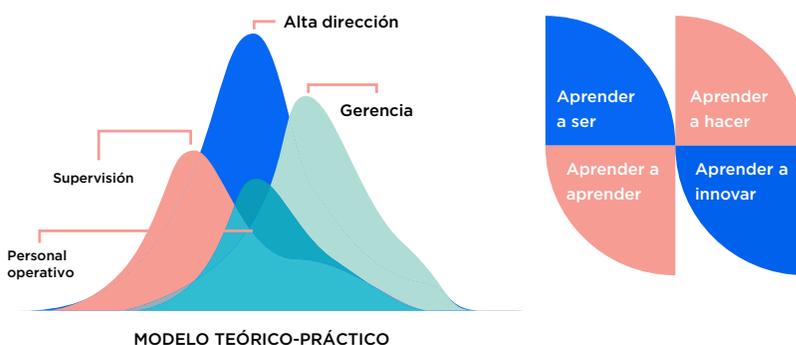
Con enfoque en la alta dirección, nuestro modelo educativo combina la teoría y la práctica. Los líderes de la industria y docentes CESSA te podrán guiar a través de escenarios actuales reales para formarte como uno de los mejores líderes en una de las industrias con mayor demanda a nivel mundial.



## ¿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: 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 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

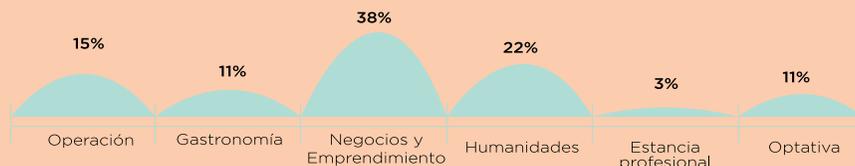
- Imagen y Protocolo
- Eventos Corporativos
- El Negocio del Banquete
- Relaciones Públicas

### 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](http://cessa.edu.mx)

