

Licenciatura en **ADMINISTRACIÓN DE LA HOSPITALIDAD** ▶



La industria de la hospitalidad constituye en México uno de los principales motores económicos debido a la importante derrama financiera que generan sus actividades, así como las inversiones, alianzas estratégicas e impulso a la creación de nuevos productos y servicios tanto nacionales como internacionales.

Por tal motivo, la licenciatura en Administración de la Hospitalidad cuenta con un nuevo enfoque integrador y con visión de negocio, responsabilidad social y ambiental en un amplio sector de empresas que además de ofrecer servicios de hospedaje, alimentos y bebidas, brinden servicios hospitalarios, de asistencia, actividades recreativas y turísticas.



PERFIL DE INGRESO

Conocimientos

- Fundamentos básicos de educación media superior sobre ciencias naturales (Biología, Física, Química y Geografía).
- Fundamentos de matemáticas de educación media superior.

Habilidades

- Razonamiento verbal
- Razonamiento lógico matemático
- Pensamiento lógico
- Comprensión lectora
- Capacidad de expresión oral y escrita

Aptitudes

- Interés por:
 - El conocimiento de la persona y de sí mismo
 - La comprensión de los factores que facilitan las relaciones interpersonales
 - El saber científico
 - Las problemáticas humanas y culturales
- Responsabilidad
- Capacidad de servicio
- Facilidad para establecer relaciones interpersonales
- Actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales

HIGH- LIGHTS

1. Podrás desenvolverte en todas las áreas del ámbito del servicio, y al mismo tiempo elegir un área específica de enfoque: Entretenimiento, Hospedaje, Alimentos y Bebidas o Asistencia.
2. La carrera cuenta con 3 áreas de concentración: Innovación en los servicios, Entretenimiento y Negocios turísticos, lo que te permitirá especializarte a través de materias optativas, según tus propios intereses.
3. A diferencia de los programas de turismo o gastronomía, no somos una carrera operativa; la Ibero ofrece una formación integral empresarial, con visión de negocio.
4. La carrera está acreditada a nivel internacional por EQUAA (Education Quality Accreditation Agency). Somos la única carrera en Latinoamérica con este reconocimiento, con la presea máxima de 5 estrellas denominada "World Class", que avala a nivel internacional el programa académico, la formación de nuestros profesores y profesoras, el nivel educativo y el programa de prácticas profesionales.
5. Manejarás más de dos idiomas, a nivel de negocios.
6. Contamos con un programa muy versátil de prácticas profesionales: en 4º semestre en la industria del entretenimiento; en 6º semestre en hospedaje, alimentos y bebidas; en 8º semestre en la empresa que elijas, cumpliendo un total de 1,240 horas. Nuestra visión global permite realizar dichas prácticas profesionales en organizaciones nacionales e internacionales.
7. Tenemos programas especiales que dan proyección internacional a nuestros alumnos(as) y académicos(as) con compañías como Disney (EU), Instituto de Estudios Bursátiles (España), Instituto de Empresa (España), Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería Gastronomía y Turismo.
8. Nuestro nuevo plan de estudios refuerza el conocimiento numérico, para facilitar la toma de decisiones con un pensamiento crítico y analítico.
9. Las y los profesoras(es) de la licenciatura tienen experiencia en el sector y en la academia.
10. Fomentamos el emprendimiento con una alta responsabilidad y compromiso con la sociedad y su entorno.

Licenciatura en **ADMINISTRACIÓN DE LA HOSPITALIDAD** ▶▶

COMPETENCIAS

- Gestionar proyectos sostenibles e innovadores que generen negocios rentables, de acuerdo con las necesidades locales e internacionales.
- Diseñar modelos de negocios y organizaciones de la industria de alimentos y bebidas, entretenimiento y hospedaje, para crear una economía de experiencias de servicio.
- Promover el análisis estratégico de información en el sector de la hospitalidad bajo un modelo de innovación, emprendimiento y valores.
- Fomentar la investigación, por medio de la metodología de las ciencias sociales, como un agente externo, para las organizaciones de la industria de alimentos y bebidas, entretenimiento y hospedaje, dentro del marco de la sostenibilidad.
- Transformar realidades por medio de metodologías de creatividad e innovación, que permitan alinear las necesidades sociales con las empresariales.

PERFIL DE EGRESO

Profesionales capaces de innovar, emprender y dirigir organizaciones y modelos de negocios en el sector de la hospitalidad, con base en una economía de experiencias de servicio y solución empresarial que considere las necesidades locales e internacionales, con un enfoque sostenible y humanista que contribuya con la justicia social.

ENFOQUE

- Negocios turísticos
- Entretenimiento
- Innovación en los servicios

CAMPO LABORAL

- Entretenimiento, en empresas nacionales e internacionales
- Sector turismo, en organizaciones públicas y privadas
- Industria hospitalaria
- Hospedaje, alimentos y bebidas

PROYECCIÓN INTERNACIONAL

Ante los retos que enfrenta el sector de hospitalidad a nivel global, nuestros y nuestras alumnas(os) cuentan con una formación y visión sólida en el desarrollo de negocios, que les permite

generar estrategias de innovación para las empresas, resultado de un pensamiento crítico y analítico para la toma de decisiones y altamente comprometidos(as) con la ética y la sostenibilidad.

La licenciatura en Administración de la Hospitalidad es la primera en Latinoamérica en obtener una acreditación internacional por un organismo no turístico, que avala nuestra calidad académica con proyección global y que le permite a los y las alumnos(as) y a las y los egresados(as) una presencia profesional reconocida por el sector y el mundo empresarial.

El programa de prácticas profesionales internacionales le brinda la oportunidad a las y los estudiantes de incrementar sus conocimientos a la luz de otras culturas y formas de hacer empresa; así como compartir mejores experiencias para complementar su formación con esta visión global que demanda el sector.

Se cuenta con diferentes alianzas internacionales que permiten a las y los estudiantes complementar su formación académica con las mejores empresas del mundo, a través de seminarios, talleres, conferencias, congresos, entre otros.

INTERCAMBIOS

- Canadá
- Estados Unidos
- España
- Francia
- México

También tenemos alianzas con:

- Alliance by Institut Paul Bocuse
- Disney
- CONPEHT (Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo)
- IE Business School
- Instituto de Estudios Bursátiles (Madrid)

ACREDITACIONES

Education Quality Accreditation Agency (EQUAA) nivel World Class "5 estrellas".

CIIES Organismo más grande de México dedicado al aseguramiento de la calidad de los programas educativos y de las instituciones de educación superior (IES).

¿POR QUÉ LA IBERO?

Es la única universidad en Latinoamérica en contar con una carrera del sector de la hospitalidad acreditada internacionalmente por EQUAA (Education Quality Accreditation Agency) con el máximo nivel (World class), además de contar con amplios convenios con empresas nacionales e internacionales para la realización de prácticas profesionales y bolsa de trabajo.

Nuestro plan de estudios la hace una carrera muy versátil que permite la movilidad de las y los estudiantes en las diferentes áreas del sector de la hospitalidad, ampliando su campo laboral.

Licenciatura en ADMINISTRACIÓN DE LA HOSPITALIDAD



MAPA CURRICULAR IDEAL División de Estudios Sociales

PLAN DE ESTUDIOS (MODALIDAD ESCOLARIZADA)

Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6	Semestre 7	Semestre 8
Taller de Integración Universitaria 4 HORAS	Liderazgo y Ética Empresarial 4 HORAS	La Persona en su Entorno Socioambiental 4 HORAS	Construcción de Democracia y Sostenibilidad 4 HORAS	Ciudadanía Mundial y Medio Ambiente 4 HORAS	Interpersonalidad y Trascendencias 4 HORAS	Taller de Formación y Acción Social 2 HORAS	Proyectos Sostenibles de Hospitalidad 4 HORAS
Administración de Empresas de Servicio 4 HORAS	Empresa y Sociedad 4 HORAS	Economía 4 HORAS	Toma de Decisiones en Hospitalidad 4 HORAS	Innovación y Emprendimiento Sustentable 4 HORAS	Habilidades Directivas 4 HORAS	Optativa 4 de Ocho Créditos 4 HORAS	Optativa 6 de Ocho Créditos 4 HORAS
Administración 4 HORAS	Liderazgo Estratégico en Hospitalidad 4 HORAS		Taller de Alimentos y Bebidas 6 HORAS	Taller de Gastronomía y Tendencias en Arte Culinario 4 HORAS	Big Data Aplicada al Negocio 4 HORAS	Optativa 5 de Ocho Créditos 4 HORAS	Optativa 7 de Ocho Créditos 4 HORAS
Métodos Cuantitativos I 4 HORAS	Métodos Cuantitativos II 4 HORAS	Estadística I 4 HORAS	Estadística II 4 HORAS	Investigación de Mercados 4 HORAS	Optativa 1 de Ocho Créditos 4 HORAS		Optativa 8 de Ocho Créditos 4 HORAS
Taller de Aplicaciones de Información 4 HORAS	Modelos de Negocio en Hospedaje 4 HORAS	Tendencias Tecnológicas 4 HORAS	Estrategia de Hospedaje 4 HORAS	Logística de Eventos 4 HORAS	Optativa 2 de Ocho Créditos 4 HORAS	Agenda de México y el Mundo 4 HORAS	Optativa 9 de Ocho Créditos 4 HORAS
Contabilidad 4 HORAS	Costos 4 HORAS	Aplicación de Matemáticas Financieras 4 HORAS	Análisis y Planeación Financiera 4 HORAS	Estrategia Financiera en Alimentos y Bebidas 4 HORAS	Optativa 3 de Ocho Créditos 4 HORAS	Pensamiento Estratégico 4 HORAS	Optativa 10 de Ocho Créditos 4 HORAS
Taller de Escritura Académica 4 HORAS	Mercadotecnia 4 HORAS	Taller de Innovación en Hospitalidad 6 HORAS	Inducción a los Negocios de Hospitalidad 2 HORAS	Entorno Legal 4 HORAS	Entrenamiento en Negocios Turísticos 2 HORAS	Taller de Comercialización de Productos Turísticos 4 HORAS	Entrenamiento Ejecutivo 2 HORAS

* Estudios con reconocimiento de validez oficial por decreto presidencial del 3 de abril de 1981, SEP.

BÁSICA

Agrupar los marcos conceptuales, las nociones disciplinares y metodológicas fundamentales, así como actividades de inducción a la universidad.

MENOR

Asignaturas de libre elección, que complementan la formación profesional, de acuerdo con distintos ámbitos disciplinares y/o profesionales. Puede incluir conjuntos organizados de 3 asignaturas de cualquier departamento si se desea obtener el Diploma de estudios complementarios.

MAYOR

Promueve la aplicación del conocimiento en un ámbito profesional determinado y forma al estudiantado para un desempeño responsable.

ASE

Espacios curriculares que promueven la interdisciplinariedad y cuya intención es que el alumnado evalúe, integre y aplique la adquisición de las competencias genéricas y profesionales.

AFAS

Espacio curricular que tiene el propósito de fortalecer el compromiso y la responsabilidad social a partir del contacto directo con la realidad del país y la atención profesional a grupos vulnerables y/o comunidades necesitadas.

ARU

Contribuye a la formación integral del estudiantado considerando su autonomía y compromiso, logrando que sean capaces de proponer acciones conscientes, responsables y críticas frente a los desafíos de su contexto social y ambiental.



ATENCIÓN PREUNIVERSITARIA

5950 4000 exts. 7440 y 4378 atencion.preuniversitaria@lbero.mx

