



Licenciatura

Dirección de Hospitalidad y Turismo

Incorporado a la SEP, RVOE Acuerdo 20192108 de 20/05/2019.
Mod. Escolar. DGAIR. 21Sur 1103, Puebla, Pue.

Como Licenciado en Dirección de Hospitalidad y Turismo de **UPAEP**, podrás diseñar y desarrollar sistemas de hospitalidad dirigidos a la innovación de los servicios en las áreas de turismo, gestión de la recreación, administración de grupos, convenciones y organizaciones civiles, considerando al cliente y su entorno en relación con el patrimonio natural y cultural, la sustentabilidad, el compromiso social y a las organizaciones, con la finalidad de promover negociaciones estratégicas orientadas al bienestar del cliente y al logro de objetivos empresariales.

Dirección Académica: Dra. María Valentinotti Dorantes

▶ Tel. 222 229 94 00, ext. 7181 / da.direcciondehospitalidadyturismo@upaep.mx

Plan de Estudios

U Primer semestre

- 6 Persona y Verdad
- 6 Inglés Avanzado I
- 6 Precálculo
- 6 Mercadotecnia
- 6 Principios de Gestión Empresarial
- 6 Calidad de Insumos
- 6 Teoría General del Servicio y la Hospitalidad

U Segundo semestre

- 6 Persona y Libertad
- 6 Inglés Avanzado II
- 7 Estadística Descriptiva
- 6 Contabilidad General
- 9 Fundamentos Culinarios I
- 6 Sistema Turístico
- 6 Certificaciones en el Servicio de la Hospitalidad

U Tercer semestre

- 6 Persona, Familia y Sociedad
- 6 Perspectiva Global
- 7 Estadística Inferencial
- 7 Análisis de Datos con Hoja de Cálculo
- 6 Tendencias en Comedor y Bar
- 6 Industria de Hospedaje y Cruceros
- 6 Diseño de Espacios para la Servucción

U Cuarto semestre

- 6 Persona y Cultura Contemporánea
- 6 Estudios de Recreación y Tiempo Libre
- 6 Administración de Spa's
- 6 Técnicas Cualimétricas para los Servicios
- 6 Inteligencia Emocional y Gestión de Servicios
- 6 Administración del Servicio de Mantenimiento
- 0 Práctica Profesional en Empresas Turísticas

U Quinto semestre

- 6 Persona e Identidad Mexicana
- 7 Emprendimiento
- 6 Investigación de Mercados
- 9 Fundamentos Culinarios II
- 6 Restaurantes y Servicio de Alimentos
- 6 Gestión del Patrimonio Turístico
- 6 Dirección de Eventos Sociales

U Sexto semestre

- 6 Persona y Trascendencia
- 6 Estrategias de Fidelización
- 8 Apreciación y Cata Gastronómica
- 6 Evaluación de Procesos a Gran Escala
- 6 Agencias de Viaje y Transportación
- 6 Contabilidad de Costos
- 6 Creación de Redes de Negocios en la Hospitalidad
- 0 Práctica Profesional en Empresas de Alimentos

U Séptimo semestre

- 6 Administración de Quejas y Recuperación del Servicio
- 6 Administración de Riesgos en La Industria de la Hospitalidad
- 7 Modelos de Negocio Aplicados
- 6 Sustentabilidad en los Servicios
- 6 Gerencia Hospitalaria
- * Optativa 1 (Línea Electiva 1)
- * Optativa 1 (Línea Electiva 2)

U Octavo semestre

- 6 Estrategias Directivas Aplicadas a los Servicios
- 6 Plan de Negocios
- 6 Dirección de Organizaciones Civiles
- 6 Protocolo e Imagen Corporativa
- * Optativa 2 (Línea Electiva 1)
- * Optativa 2 (Línea Electiva 2)
- 6 Seminario de Titulación de Dirección de Hospitalidad y Turismo
- 0 Práctica Profesional en Empresas de Bienestar

* LÍNEA ELECTIVA

El estudiante deberá elegir dos líneas electivas de las 4 existentes y cursar 4 asignaturas, las 2 propias de cada línea seleccionada.

U Emprendimiento

- 6 Optativa de Emprendimiento 1
- 6 Optativa de Emprendimiento 2

U Área Disciplinar

- 6 Temas Selectos de Dirección de hospitalidad y Turismo 1
- 6 Temas Selectos de Dirección de hospitalidad y Turismo 2

U Sistemas Académicos de Pertinencia Social

- 6 Proyecto Integrador de Pertinencia Social 1
- 6 Proyecto Integrador de Pertinencia Social 2

U Educación General

- 6 Optativa de Educación General 1
- 6 Optativa de Educación General 2

U PROPEDÉUTICO

- 6 Inglés Básico I
- 6 Inglés Básico II
- 6 Inglés Intermedio I
- 6 Inglés Intermedio II
- 6 Álgebra Básica

U INTRODUCCIÓN A LA VIDA UNIVERSITARIA

- 0 Acompañamiento e inmersión a la vida universitaria

Todos los estudiantes de licenciatura deben prestar además 480 horas de Servicio Social a partir de haber completado al menos el 70% de los créditos del plan de estudios, de acuerdo a la normatividad vigente en ese momento.

U = Unidad de cobro. Consulta la tabla de costos para mayor información sobre unidades de cobro y flexibilidad del programa.

Los planes de estudio de **UPAEP**, están en continua actualización, debido a los acelerados cambios científicos, tecnológicos, políticos, económicos y sociales. Por lo que el plan de estudios al que ingresarás podría tener algunos cambios respecto a este documento.

(*) La carga académica definitiva de cada alumno estará en función de los resultados obtenidos en los exámenes de ubicación. Si se requiere modificar la carga por razones académicas o económicas, favor de contactar al Director Académico.

Laboratorios: Ergología · Evaluación Sensorial · Ergonomía · Centro de Negocios con acceso para tu aprendizaje individual de los principales softwares aplicados al ámbito turístico · Contamos con nuestro propio Restaurante "Quinze"

Vinculación: Cruceros · Cadenas hoteleras nacionales e internacionales · Restaurantes · Parques de Entretenimiento y Recreación · Campamentos · Empresas Organizadoras de Eventos y Banquetes



PLAN 01