



Centro de Estudios Superiores de San Ángel  
Campus Norte - Estado de México

¿Quieres ser empresario en un sector económico clave que en el mundo genera 300 millones de empleos y 8.0 billones de dólares, contribuyendo en más del 10% del PIB mundial?



Licenciatura en Gestión de  
**NEGOCIOS DE LA HOSPITALIDAD**



# Licenciatura en Gestión de Negocios de la Hospitalidad

PORQUE TUS SUEÑOS TAMBIÉN SE PREPARAN®

## Si...

- Te interesa la administración de empresas
- Buscas ser tu propio jefe
- Te caracteriza tu espíritu aventurero, flexible y social
- Tienes gusto por el trato y atención al cliente
- Eres una persona creativa, ordenada y estructurada

## ¿Sabías qué?

La Hospitalidad engloba todos los negocios que atienden personas como son bancos, clubes deportivos y sociales, banquetes, hospitales, servicios financieros y educativos, así como negocios turísticos. Esta industria es la segunda fuente de ingresos en México y genera de manera directa e indirecta 1 de cada 5 empleos en el país.

-Fuente: World Travel and Tourism Council

## CAMPO LABORAL

- Gestión y supervisión de la atención y calidad en empresas de servicios
- Administración de negocios de entretenimiento
- Desarrollo de negocios basados en la atención al cliente (banquetes, hospitales)

## MATERIAS SEGÚN ÁREAS DE CONOCIMIENTO

### HOSPITALIDAD

Fundamentos de la Hospitalidad  
Calidad en el Servicio  
Administración de Servicios de Hospitales  
Alternativas de Negocios de la Hospitalidad  
Entretenimiento  
Optimización de Ingresos en la Hospitalidad  
Manejo de Grupos y Convenciones

### NEGOCIOS Y EMPRENDIMIENTO

Habilidades Gerenciales  
Planeación Estratégica y Presupuestos  
Franquicias para la Hospitalidad  
Desarrollo Emprendedor

### EVENTOS Y RELACIONES PÚBLICAS

El Negocio del Banquete

### OPERACIÓN HOTELERA

Administración Hotelera  
Operación Hotelera

### COMERCIALIZACIÓN

Mezcla de Mercadotecnia  
Mercadotecnia de Servicios  
Ventas de la Hospitalidad

### GASTRONOMÍA

Demostración de Bases de Cocina  
Demostración de Cocina Fría  
Demostración de Cocina Mexicana  
Arte a la Mesa

### CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Higiene de Alimentos y Servicios

### ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Industria Restaurantera  
Mundo del Vino

### MÉTODOS NUMÉRICOS

Razonamiento Matemático  
Estadística Descriptiva e Inferencial

### HUMANIDADES Y FACTOR HUMANO

Proyecto de Vida  
Ética y Responsabilidad Social  
Comportamiento Organizacional  
Administración de Recursos Humanos  
Cultura y Turismo de México  
Multiculturalidad  
Derecho para la Hospitalidad  
Habilidades de la Comunicación  
Metodología de la Investigación

### ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Proceso Administrativo  
Contabilidad de la Hospitalidad  
Costos de Alimentos y Bebidas  
Control de Alimentos y Bebidas  
Micro y Macro Economía  
Efectividad Organizacional  
Administración Financiera  
Proyectos de Inversión

### ESTANCIA PROFESIONAL

Práctica Profesional  
Estancia Profesional

Plan ideal de 3 años

Licenciatura exclusiva de CESSA Campus Norte - Estado de México • Estudios con validez oficial ante la SEP. RVOE según acuerdo No. 20171861 con fecha 13 de diciembre de 2017.



www.cessa.edu.mx

CAMPUS ESTADO DE MÉXICO

✉ edomex@cessa.edu.mx

☎ 55 4040 8900