



# LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN Y HOSPITALIDAD ESDAI

En la Licenciatura en Administración y Hospitalidad impartida en la Escuela de Administración de Instituciones (ESDAI) de UP Guadalajara, formamos **profesionales con mentalidad, habilidades y visión directiva; capaces de diseñar estrategias innovadoras** para convertir la hospitalidad en un estilo de vida, adaptándose a los objetivos de empresas e instituciones de servicio, y desempeñándose con ética y responsabilidad social.



UNIVERSIDAD  
Panamericana

[admisionesupgdl.com](http://admisionesupgdl.com)



# LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN Y HOSPITALIDAD ESDAI

[admisionesupgdl.com](http://admisionesupgdl.com)



## PROPUESTA DE VALOR

- ✓ Formación con enfoque en habilidades directivas y de emprendimiento.
- ✓ Laboratorios certificados por la Secretaría de Turismo con el Distintivo H, que valida higiene, manejo de alimentos e instalaciones.
- ✓ Única universidad en México con convenio con el Instituto Paul Bocuse, con opción de estudiar un verano en el extranjero y obtener el Bachelor's Degree en Artes Culinarias y Administración de Restaurantes.
- ✓ Opción de prácticas profesionales nacionales e internacionales 3 periodos de prácticas a lo largo de toda la carrera, los cuales se pueden realizar en instituciones reconocidas como:
  - ✓ Clínica de la Universidad de Navarra.
  - ✓ Hyatt Andares Guadalajara.
  - ✓ Hotel Las Ventanas Al Paraíso (Rosewood) en Los Cabos.
  - ✓ Live Aqua en Playa del Carmen.
  - ✓ Fairmont Mayakoba en Playa del Carmen.
  - ✓ Imanta Resorts, Punta Mita.
  - ✓ Francia Troyes en París.
  - ✓ Restaurante Usil, Perú.
- ✓ Única universidad con doble titulación en el centro educativo César Ritz Colleges en Suiza, una de las mejores escuelas hoteleras del mundo.

## PERFIL DE INGRESO

- ✓ Habilidades de dirección, planeación y organización.
- ✓ Liderazgo y habilidades interpersonales.
- ✓ Habilidades numéricas.
- ✓ Espíritu de servicio.
- ✓ Creatividad.
- ✓ Facilidad para los idiomas.

## PERFIL DE EGRESO

- ✓ Dirigir grupos de trabajo para la prestación de servicios.
- ✓ Obtener resultados de excelencia al trabajar bajo presión.
- ✓ Ejercer el liderazgo adecuado para desarrollar con éxito cada proyecto a su cargo.
- ✓ Aplicar su creatividad e iniciativa para ofrecer alternativas de solución a problemas específicos de la industria de servicios.
- ✓ Utilizar eficazmente equipos industriales avanzados para la preparación, conservación y servicio de alimentos, así como para el mantenimiento y la higiene de las instalaciones.
- ✓ Dirigir el funcionamiento de áreas de alimentos y bebidas, hospedaje, servicio al cliente, etc.

## CAMPO LABORAL

- ✓ Administración de servicios.
- ✓ Sector salud.
- ✓ Industria restaurantera y banquetera.
- ✓ Turismo.
- ✓ Hotelería.
- ✓ Nutrición.
- ✓ Gestión de eventos.

# PLANES DE ESTUDIO (RUTA IDEAL)

## PRIMER SEMESTRE

# 1

- Matemáticas Básicas 6
- Introducción a la Administración 3
- Taller de Aplicaciones de Informática I 3
- Introducción a las Técnicas Culinarias 3
- Introducción a Los Servicios 8
- Taller de Dibujo Arquitectónico 2
- Bioquímica de Alimentos y Laboratorio 8
- Historia de la Cultura 6
- Taller de Estrategias de Aprendizaje 2

## SEGUNDO SEMESTRE

# 2

- Bases del Proceso Administrativo 6
- Taller de Aplicaciones de Informática II 2
- Química y Administración del Servicio de Mantenimiento 9
- Técnicas y Bases Culinarias I 9
- Ciencia Culinaria y Laboratorio 7
- Persona y Sociedad 6
- Redacción 6

## TERCER SEMESTRE

# 3

- Contabilidad 10
- Probabilidad y Estadística Descriptiva 6
- Técnicas y Bases Culinarias II 8
- Selección de Textiles y Administración del Servicio de Ropa 7
- Microbiología e Inocuidad Alimentaria y Laboratorio 10
- Ética 6
- Taller de Escritura Argumentativa 3

## CUARTO SEMESTRE

# 4

- Análisis y Diseño de Procesos Administrativos 6
- Matemáticas Financieras 6
- Contabilidad de Costos 6
- Arte Culinario 4
- Gastronomía 6
- Conservación de Alimentos y Laboratorio 9
- Antropología Teológica I 4
- Filosofía de la Hospitalidad 6

## QUINTO SEMESTRE

# 5

- Economía 6
- Presupuestos y Sistemas de Control 6
- Finanzas 4
- Enología 6
- Servicio de Comedores 3
- Nutrición Humana 5
- Acabados y Técnicas de Construcción 6
- Antropología Teológica II 3
- Metodología de la Investigación 4

## SEXTO SEMESTRE

# 6

- Mercadotecnia 10
- Formulación y Evaluación Financiera de Proyectos 6
- Administración de Personal 10
- Planeación de Menús 4
- Planteamiento de Diseño Arquitectónico 5
- Filosofía Social 6
- Diseño de la Investigación 4

## SÉPTIMO SEMESTRE

# 7

- Taller de Capacitación 3
- Dirección Estratégica 10
- Administración de Compras y Abastecimientos 4
- Administración del Servicio de Alimentos en Alta Escala 4
- Taller de Investigación Profesional 5
- México Contemporáneo 3
- Hombre y Mundo Contemporáneo 6

## OCTAVO SEMESTRE

# 8

- Auditoría Administrativa 5
- Emprendedores 6
- Temas Selectos de Servicios 6
- Diseño de Interiores 3
- Instalación y Equipo 6
- Derecho 6

## NOVENO SEMESTRE

# 9

- Sector Salud
- Sector Turismo y Hotelería
- Gestión de Eventos

UNIVERSIDAD

**Panamericana**

Licenciatura en Administración y Hospitalidad

ESDAI

Campus Guadalajara

Programa de Licenciatura con reconocimiento de validez oficial de estudios (RVOE) de la Secretaría de Educación Pública (SEP) número 20110710, 21/07/2011 modalidad escolarizada.

Programa impartido en Universidad Panamericana campus Guadalajara. Dirección: Alvaro del Portillo #49. Colonia Ciudad Granja, Zapopan, Jalisco. CP: 45010.

[admisionesupgdl.com](http://admisionesupgdl.com)





UNIVERSIDAD  
**Panamericana**



**admisionesupgdl.com**

**Campus Guadalajara**

Álvaro del Portillo #49. Colonia  
Ciudad Granja. Zapopan, Jalisco. CP: 45010

**Contacto**

**admisionesgdl@up.edu.mx**



Descarga la  
App para iOS



Descarga la  
App para Android