



# DIRECCIÓN DE HOSPITALIDAD Y TURISMO

R.V.O.E. SEP-SES/21/114/04/2078/2017

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.



**Informes:**  
Centro de Vinculación **UPAEP**  
11 Poniente 2307, Barrio de Santiago  
Tel. 229.94.00 / 01800.224.22.00  
informes@upaep.mx

[upaep.mx](http://upaep.mx)

**Director Académico:**  
Dra. Alicia Lucrecia Yáñez Moneda  
Tel. +52 (222)229 94 00, ext. 7181  
da.administraciondeinstituciones@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
- 6 Investigación de Mercados
- 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 Estrategias de Fidelización
- 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
- 9 Fundamentos Culinarios II
- 6 Restaurantes y Servicio de Alimentos
- 6 Gestión del Patrimonio Turístico
- 6 Dirección de Eventos Sociales
- 0 Servicio Social

## U Sexto semestre

- 6 Persona y Trascendencia
- 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

## \* 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 = 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 éste 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.

PLAN 07

**Laboratorios:** Enología · Evaluación Sensorial · Ergonomía · Contamos con nuestro propio Restaurante "Quinze"

**Vinculación:** Cruceros · Cadenas hoteleras nacionales e internacionales · Restaurantes reconocidos · Parques de Disney · Campamentos · Restaurantes

Disfruta gratis con:  
**CityUniversity**  
of Canada

**ANFECA**

**CACECA**

**CONFIE-IT**  
Desde 1978