

ADMINISTRACIÓN DE INSTITUCIONES

R.V.O.E. SEP-SES/21/I56/O4/1003/2013

Forma profesionistas que administran la hospitalidad y promueven la sustentabilidad de los recursos naturales, socioculturales, de confort en la salud y la recreación mediante la resolución de problemas relacionados con la generación de servicios que requieren de un pensamiento crítico y ético, de una visión global del mundo, de la toma de decisiones apoyadas en estrategias de comunicación, y en el desarrollo de la sensibilidad a lo estético y lo humano, para garantizar la calidad y la rentabilidad en la gestión de las organizaciones y en la formación de redes de negocios innovadoras.

PLAN DE ESTUDIOS

Primer Semestre

Herramientas y comunidad digital
Fundamentos del pensamiento crítico y humanista
Inglés I
Matemáticas para negocios
Mercadotecnia
Sistema de información financiera
Tendencias en comedor y bar

Segundo semestre

Fundamentos estructurales del pensamiento crítico
Persona y cultura humanista
Inglés II
Estadística descriptiva
Matemáticas financieras
Fundamentos del turismo
Entorno administrativo

Tercer semestre

Escritura académica
Ética y responsabilidad social
Inglés III
Estadística inferencial
Finanzas
Gestión de la calidad de los alimentos
Industria de hospedaje y cruceros

Cuarto semestre

Inglés IV
Sistema de información de costos
Bases culinarias
Organizaciones de entretenimiento y recreación
Teoría general del servicio y la hospitalidad
Talento humano

Quinto Semestre

Investigación de mercados
Nutrición y cocina SPA
Geografía turística y agencias de viaje
Instalación y mantenimiento
Dirección del crecimiento estratégico de la empresa
Administración del servicio de alimentos y bebidas
Metodología de la investigación

Sexto semestre

Optativa de formación humanista
Especialidades culinarias
Administración de riesgos en la industria de la hospitalidad
Certificaciones en el servicio de la hospitalidad
Modelo emprendedor
Modelos gerenciales
Administración de procesos a gran escala

Séptimo semestre

Sistema de contabilidad gerencial
Estrategias directivas de la hospitalidad
Creación de redes de negocios en la hospitalidad
Diseño y comercialización de servicios y eventos
Optativa de emprendimiento
Administración del servicio en hospitales

Octavo semestre

Alimentación sistematizada
Mercadotecnia de relaciones y servicios
Dirección de sociedades civiles
Inteligencia emocional y gestión de servicios
Estrategias de calidad en los servicios
Investigación avanzada

VINCULACIÓN

GRAND HOTEL
CENTRAL
★★★★★
BARCELONA

 **CHRISTUS MUGUERZA**
Hospital Betania


INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

USA Rice
FEDERATION

 **MAYORDOMO**

PROGRAMA DE
EMPREENDEDORES

CALIDAD ACADÉMICA
ACREDITADA

 **ANFECA**
ASOCIACIÓN NACIONAL DE FACULTADES Y
ESCUELAS DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN


FIMPES


CIEES
Comités Interinstitucionales
para la Evaluación de la Educación Superior, A.C.

Informes:
Libramiento Tehuacán- San Marcos N° 1700
Tel. 238.383.78.00/01 800.837.88.75
WhatsApp 238 128 81 39
admisiones.tehuacan@upaep.mx
upaep.mx/campustehuacan

Coordinador Académico:
Mtro. Octavio Loza Hernández
Tel. 238.383.78.00 ext. 125
octavio.loza@upaep.mx