

Licenciatura en Hospitalidad

UNIVERSIDAD
ICEL 



Educación
LiveStreaming

Obtendrás conocimientos en:

- **Administración** de hoteles, restaurantes y otros establecimientos.
- **Gestión** de hoteles y resorts.
- **Organización de eventos** y conferencias.
- Desarrollo de productos y **servicios turísticos**.
- Consultoría y asesoramiento en la industria de la **hospitalidad**.

TOURSA
SIEN YOTUSTON



Primer cuatrimestre

- Comunicación y Servicio
- Tecnologías de la Información y la Comunicación
- Descubriendo el Mundo de la Hospitalidad
- Operación de la Recepción Hotelera
- Gestión Operativa de Ama de Llaves

Segundo cuatrimestre

- Experiencias en el Servicio y Atención al Cliente
- Introducción a la Administración
- Herramientas Digitales para la Gestión de Hoteles
- Estrategias Avanzadas de Recepción
- Interacción y Empatía en el Servicio



Tercer cuatrimestre

- Liderazgo y Gestión de Equipos de Trabajo
- Contabilidad Básica
- Ventas Estratégicas para Hoteles
- Sistemas de Calidad
- Hotelería Verde

Cuarto cuatrimestre

- Inteligencia Emocional en el Entorno Profesional
- Mercadotecnia Turística
- Finanzas Estratégicas en la Hospitalidad
- Emprendimiento y Nuevos Modelos de Negocios
- Experiencias Únicas en Turismo



Quinto cuatrimestre

- Ética Profesional
- Mercadotecnia Digital y Comercio Electrónico
- Optimización de Tarifas y Reservaciones
- Gestión de Empresas de Hospitalidad
- Análisis de Datos en la Hospitalidad, Turismo y Gastronomía

Sexto cuatrimestre

- Talento Humano Aplicado al Servicio
- Redes Sociales
- Proyectos de Inversión y Análisis de Riesgos
- Innovación en Hospitalidad
- Tendencias Nacionales en la Industria Hotelera



Séptimo cuatrimestre

- Nociones de Derecho Laboral y Mercantil
- Inteligencia Artificial
- Gerencia de Hoteles
- Operaciones Básicas en A&B (Alimentos y Bebidas)
- Tendencias Globales y Transformación Digital en Hoteles

Octavo cuatrimestre

- Gestión de Proyectos
- Relaciones Públicas
- Diseño de Experiencias Memorables
- Tecnologías en Alimentos y Bebidas
- Macro Datos Aplicados en Hotelería



Noveno cuatrimestre

- Organización de Eventos y Banquetes
- Innovación en Entretenimiento y Servicios
- Innovación y Desarrollo de Proyectos Hoteleros
- Operación de Bares y Cultura del Vino
- Consultoría en Modelos de la Hospitalidad, Gastronomía y Turismo



¿Dónde puedes trabajar?

- Agencias de viajes
- Hoteles y alojamientos
- Restaurantes y bares
- Transporte turístico
- Empresas de eventos
- Docencia



Iniciamos clases en

Enero • Mayo • Septiembre

Estudia en modalidad:

Presencial

Conoce beneficios, campus y becas disponibles

¡Contáctanos!

