

PERFIL DE INGRESO

CONOCIMIENTOS

- Orgulloso de su país y cultura
- Conciencia ecológica

HABILIDADES

- Capacidad de observación, retención y memoria
- Adaptabilidad y sociabilidad con la diversidad cultural
- Condición física para prácticas de servicio de alimentos y hospedaje
- Capacidad de organización, análisis y lectura

ACTITUDES

- Excelente disposición para el servicio y atención al turista
- Auténtica hospitalidad
- Buena disposición al trato interpersonal
- Interés de relacionarse con otras culturas
- Interés en la historia, cultura y conservación del patrimonio

PUESTOS A DESEMPEÑAR

- Gerente de Empresas Hoteleras y Gastronómicas
- Gerente de Alimentos y Bebidas en Empresas Hoteleras
- Gerente de Establecimiento Gastronómico
- Director de una institución relacionada con el sector Turismo

REQUISITOS DE EGRESO = • CUM MÍNIMO DE 7.0 • CUMPLIR SERVICIO SOCIAL • PRUEBA DE DOMINIO DE IDIOMA INGLÉS (EN LAS CARRERAS QUE APLIQUE)

EDICIÓN: 14/12/2023

CONTACT CENTER

Edificio de Atención al Estudiante,
1.er Nivel, 55 Av. Sur, Condominio
Centro Roosevelt, entre Alameda
Roosevelt y Av. Olímpica,
San Salvador, El Salvador, C.A.

✉ contactcenter@ufg.edu.sv
admisiones@ufg.edu.sv

☎ 2209-2834 | 📞 7554-1471

CENTRO REGIONAL DE OCCIDENTE

Final 9.a Calle Poniente, entre
18 y 20 Av. Sur, Santa Ana,
El Salvador, C.A.

✉ ufgsantaana@ufg.edu.sv

☎ 2447-3403 | 2441-2927



Inscríbete



Powered by Arizona State University®



#1 en los EE.UU. en innovación
ASU por delante de MIT y de Stanford | U.S. News & World Report, 9 años, 2019-24



UNIVERSIDAD FRANCISCO GAVIDIA

LICENCIATURA EN GESTIÓN ESTRATÉGICA DE HOTELES Y RESTAURANTES

MODALIDAD PRESENCIAL

PERFIL DEL PROFESIONAL

PLAN DE ESTUDIO

Plan 2020
Cód. 010225

DESCRIPCIÓN

La Licenciatura en Gestión Estratégica de Hoteles y Restaurantes ha sido diseñada para satisfacer la demanda de gerentes que puedan enfrentar los retos del sector gastronómico, así como la planificación estratégica de los recursos, la búsqueda e innovación de nuevos proyectos empresariales, la gestión en el servicio al cliente, el manejo adecuado de las operaciones de trabajo propias del sector de hostelería y el cuidado de la seguridad alimentaria empresarial. El futuro profesional será un multiplicador de la cultura turística y agente de cambio para la mejora continua y la toma de decisiones de la Industria Hotelera.

OBJETIVOS

- Formar profesionales con conocimiento, dominio y puesta en práctica de herramientas de gestión y administración de hoteles, restaurantes y afines, para promover y desarrollar actividades económicas y de desarrollo sostenible en el sector de la hostelería.
- Formar profesionales con liderazgo para la toma de decisiones estratégicas en las empresas del sector hotelero, considerando el entorno y la aplicación de diferentes técnicas, herramientas y conocimientos adquiridos en la carrera.

UV=UNIDADES VALORATIVAS • = ASIGNATURAS ENRIQUECIDAS CON CONTENIDO ASU

ASIGNATURA	UV	REQUISITO
1 Diseño de Planes Estratégicos Organizacionales	4	Bachiller
2 Legislación del Trabajo y Seguridad Social	4	Bachiller
3 Aplicación de las BPM en la Industria Alimentaria	4	Bachiller
4 Comunicación Oral y Escrita en Español	4	Bachiller
5 Aplicación de Tecnología Informática •	4	Bachiller
6 Dirección de la Planificación Estratégica	4	Diseño de Planes Estratégicos Organizacionales
7 Diseño y Análisis de Puestos de la Organización	4	Diseño de Planes Estratégicos Organizacionales
8 Diseño de Procesos Sanitarios en la Industria Gastronómica	4	Aplicación de las BPM en la Industria Alimentaria
9 Actuación Ética y Gestión de la Calidad	4	Bachiller
10 Comunicación Oral y Escrita Básica en Inglés	4	Bachiller
11 Administración del Control Organizacional	4	Dirección de la Planificación Estratégica
12 Selección e Incorporación del Personal	4	Diseño y Análisis de Puestos de la Organización
13 Operaciones de Seguridad Industrial	4	Diseño de Procesos Sanitarios en la Industria Gastronómica
14 Diseño de Productos Turísticos	4	Diseño de Planes Estratégicos Organizacionales
15 Gestión de la Cultura y de la Información	4	Bachiller
16 Diseño de la Arquitectura Organizacional con Enfoque Tecnológico	4	Administración del Control Organizacional
17 Administración y Coaching del Talento Humano	4	Selección e Incorporación del Personal
18 Aplicación de Técnicas Culinarias Básicas	4	Operaciones de Seguridad Industrial
19 Investigación e Innovación en la Gastronomía Nacional e Internacional	4	Diseño de Productos Turísticos
20 Gestión de la Tecnología aplicada a Smart Business	4	Dirección de la Planificación Estratégica
21 Medición del Nivel de Servicio por Rendimiento y Planillas de Recurso Humano	4	Selección e Incorporación del Personal
22 Diseño de Dietas y Programación de Dietas	4	Aplicación de Técnicas Culinarias Básicas
23 Elaboración de Recetas Nacionales e Internacionales	4	Diseño de Productos Turísticos + Aplicación de Técnicas Culinarias Básicas

VI

ASIGNATURA	UV	REQUISITO
24 Aplicación de la Investigación de Mercados a las Empresas del Sector de Hostelería	4	Gestión de la Tecnología aplicada a Smart Business
25 Análisis de los Estados Financieros	4	Medición del Nivel de Servicio por Rendimiento y Planillas de Recurso Humano
26 Aplicación de Coaching Nutricional	4	Diseño de Dietas y Programación de Dietas
27 Aplicación de Técnicas Culinarias Modernas en la Cocina Nacional e Internacional	4	Diseño de Dietas y Programación de Dietas + Elaboración de Recetas Nacionales e Internacionales

VII

28 Diseño de Oferta Gastronómica	4	Aplicación de la Investigación de Mercados a las Empresas del Sector de Hostelería + Aplicación de Técnicas Culinarias Modernas en la Cocina Nacional e Internacional
29 Diseño de Sistema de Compras, Inventario y Establecimiento del Precio	4	Análisis de los Estados Financieros
30 Aplicación de los Tipos de Servicio de Alimentos en Sala	4	Aplicación de Técnicas Culinarias Modernas en la Cocina Nacional e Internacional
31 Diseño de Operaciones Logísticas	4	Aplicación de la Investigación de Mercados a las Empresas del Sector de Hostelería

VIII

32 Diseño de Conceptos Sostenibles en la Hostelería •	4	Diseño de la Oferta Gastronómica
33 Elaboración y Servicio de Bebidas	4	Aplicación de los Tipos de Servicio de Alimentos en Sala
34 Realización de Operaciones de Venta y Atención Hotelera	4	Aplicación de los Tipos de Servicio de Alimentos en Sala

IX

35 Diseño de la Oferta Hotelera	4	Diseño de Conceptos Sostenibles en la Hostelería
36 Práctica Externa I	8	Elaboración y Servicio de Bebidas + Realización de Operaciones de Venta y Atención Hotelera
37 Aplicación de Técnicas de Ventas para Productos y Servicios en el Sector de la Hostelería	4	Diseño de Conceptos Sostenibles en la Hostelería

X

38 Diseño del Marketing Comunicacional en la Hostelería	4	Diseño de la Oferta Hotelera
39 Práctica Externa II		Practica Externa I
40 Dominio de Softwares aplicados al Sector de la Hostelería	4	Aplicación de Técnicas de Ventas para Productos y Servicios en el Sector de la Hostelería
41 Desarrollo de Liderazgo, Emprendimiento e Innovación	4	Bachiller

TOTALES

184