



**ESCUELA
COMERCIAL**
CÁMARA DE COMERCIO

Licenciatura en Administración Hotelerá y Turística

con Especialidad en Gestión de Negocios Gastronómicos

Doble Titulación

100 AÑOS DE EXPERIENCIA EDUCATIVA

EDUCACIÓN SÓLIDA PARA UN FUTURO BRILLANTE

Plan de Estudios

La Licenciatura en Administración Hotelera y Turística está diseñada para brindar a los estudiantes una amplia gama de conocimientos hoteleros y turísticos con capacidad de ensanchar sus horizontes al darle a conocer numerosas culturas y tendencias mundiales de recreación. Los alumnos que estudian la LAHT deben ser creativos y tener un agudo sentido de la protección del medio ambiente internacional y deben tener gusto por la planeación y la organización por la dirección a través del liderazgo, por el control a partir del convencimiento.

Deben estar dispuestos a asumir responsabilidades siempre mayores, pues estarán encargados de lograr el progreso continuo de las empresas en las que trabajen, cuya exigencia es cada vez más grande como resultado de consumidores más sofisticados.

La sólida estructura de la carrera, le permite al alumno adquirir todos los conocimientos relativos a la administración empresarial enfocados al área de hotelería y turismo, con un alto nivel de Inglés que le ayude a incorporarse de manera instantánea en la industria nacional e internacional. El 35 de las materias se imparte en Inglés, lo cual otorga una ventaja competitiva importante en el mundo laboral.

Los egresados de la Licenciatura en Administración Hotelera y Turística, no solamente contarán con las técnicas especializadas para dirigir proyectos en materia hotelera y turística, sino que también adquirirán los conocimientos administrativos apropiados para desarrollarse como consultores administrativos integrantes de despachos especializados o como asesores privados; promotores, organizadores y coordinadores de nuevas empresas y como gerentes o asesores de departamentos de mercadotecnia, finanzas, recursos humanos o producción de empresas ya establecidas. Con algunos años de práctica profesional, el egresado puede ocupar puestos de dirección general.





Materias del Tronco Común

- Business Communication I & II
- Computación
- Derecho Laboral
- Derecho Mercantil
- Entrepreneur Development I & II
- Estadística I
- Fundamentos Contables
- Fundamentos de Derecho
- Human Resources I & II
- Inglés
- Integración Operacional Contable
- Introducción a la Informática
- Introduction to Management
- Investigative Methodology
- Lab Inglés – Words and Their Ways
- Macroeconomía
- Marketing Fundamentals I & II
- Matemáticas Aplicadas
- Matemáticas Básicas
- Matemáticas Financieras
- Microeconomía
- Organizational Design I & II
- Prácticas Administrativas Especializadas
- Principios Básicos de la Contabilidad de Costos
- Social Dynamics I & II
- Taller de Lectura y Redacción I y II



Materias de AHT

- Prob. Económicos, Políticos y Sociales
- Estadística Inferencial
- Derecho Fiscal
- Introducción al Turismo
- Mercadotecnia Turística
- Contabilidad de Costos
- Administración Hotelera I y II
- Turismo y Recreación
- Administración del Turismo
- Investigación de Mercados
- Economía y Turismo
- Administración Financiera
- Planeación, Presupuestos y Control
- Agencias de Viajes
- Historia del Arte I y II
- Professional Ethics
- Régimen Legal del Turismo
- Entrepreneur Development I & II
- Plan. de Operaciones y Financiera de Hoteles
- Geografía Turística
- Estructura Operacional de la Agencia de Viajes
- Administración de Restaurantes I y II
- Dirección de Empresas Turísticas
- Calidad en el Servicio
- Ecología
- Public Relations
- Sociología del Turismo
- Ecoturismo
- Contabilidad de Hotelera
- Investment Projects
- Strategic Planning
- Seminario de Tesis
- Inglés I a V
- Computación - Microsoft
- Prácticas Administrativas Especializadas
- Taller de Lectura y Redacción I y II
- Lab. de Inglés Words and Their Ways



Especialidad en Gestión de Negocios Gastronómicos

- Administración del Factor Humano en el Área Gastronómica
- Comportamiento del Consumidor
- Desarrollo de Proyectos de Gestión Gastronómica
- Gestión de Franquicias Gastronómicas
- Inversión Restaurantera
- Marco Legal de los Negocios Gastronómicos
- Mercadotecnia de Servicios
- Plan de Negocios
- Publicidad y Promoción RVOE

RVOE SEP 20110444 junio-7-2011. La carrera se termina en tres años. Con un año adicional, el egresado obtiene doble titulación con Especialidad en Gestión de Negocios Gastronómicos.



**ESCUELA
COMERCIAL**
CÁMARA DE COMERCIO

Dentro del Ranking de las 10 Mejores Escuelas,

Publicado por el Grupo Reforma.

Bolsa de trabajo para alumnos que quieran trabajar medio tiempo, a partir del primer año de estudios.

**La mejor forma de predecir el futuro,
es construyéndolo.**



55-4927-1226



55-4161-3128



www.eccc.mx

EDUCACIÓN SÓLIDA PARA UN FUTURO BRILLANTE