



PLAN DE ESTUDIOS

Técnico Superior Universitario en Hotelería

1. Primer Cuatrimestre

- Servicio de Limpieza
- Introducción a las Técnicas Culinarias
- Higiene y Previsión Social
- Etiqueta y Protocolo
- Métodos y Técnicas de Estudio
- Inglés I
- Computación I
- Principios de Administración
- Fundamentos Antropológicos

2. Segundo Cuatrimestre

- Servicio de Lavandería I
- Ama de Llaves
- Servicio de Comedor
- Técnicas Culinarias
- Fundamentos de la Hospitalidad
- Inglés II
- Computación II
- Supervisión
- Expresión Oral y Escrita

3. Tercer Cuatrimestre

- Industria de la Hospitalidad
- Servicio de Lavandería II
- Servicio de Recepción
- Repostería
- Inglés III
- Computación III
- Contabilidad
- Ética de la Persona
- Desarrollo Humano I

4. Cuarto Cuatrimestre

- Servicios de Mantenimiento
- Arte Culinario
- Nutrición Básica
- Inglés IV
- Computación IV
- Mercadotecnia
- Métodos y Técnicas de Investigación
- Ética Profesional
- Desarrollo Humano II

5. Quinto Cuatrimestre

- Servicio de Alimentos y Bebidas
- Tecnología de Alimentos
- Compras y Abastecimiento
- Inglés V
- Computación V
- Seminario de Titulación
- Seminario de Emprendedores
- Geografía Turística de América

6. Sexto Cuatrimestre

- Instalación y Equipo
- Planeación de Menús
- Enología
- Inglés VI
- Computación VI
- Seminario de Titulación II
- Geografía Turística Internacional
- Ética Social