

PROMOCIONES Y SOLUCIONES UNIVERSITARIAS S.C.

LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

PERFIL DE EGRESO

Al concluir sus estudios, el egresado de la Maestría en Administración de Hoteles y Restaurantes que se integra al mercado laboral será un profesionalista que cuenta con los siguientes conocimientos, habilidades y/o destrezas, actitudes y/o valores:

EN CUANTO A CONOCIMIENTOS:

El egresado de la licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes será un profesional que:

En cuanto a conocimientos:

- Distingue las necesidades de los servicios de gastronomía y hotelería, a través de estadísticas y estudios de crecimiento del sector, para promover la industria turística en nuestro país.
- Reconoce los elementos fundamentales del funcionamiento de las áreas operativas de todo tipo de hoteles y restaurantes mediante los procedimientos y procesos para proporcionar mejor servicio al cliente.
- Señala las medidas de seguridad y prevención de contingencias a partir de la evaluación sistemática de riesgos en hotelería y gastronomía, con la finalidad de garantizar la integridad del personal y los clientes.
- Identifica productos y servicios turísticos sustentables en el país, a través de estrategias de análisis estadístico del mercado, para generar empleos y crecimiento en el sector hotelero y restaurantero nacional y regional
- Describe los indicadores de calidad en el servicio, a través de las metodologías y principios de la gestión de alojamiento, ama de llaves y servicio de alimentos y bebidas, para prestar servicios competitivos.
- Reconoce las normas vigentes, las leyes y lineamientos nacionales e internacionales relacionadas con la industria hotelera y gastronómica, mediante sus principios y procedimientos con la finalidad de prevenir conflictos laborales y mantener la empresa dentro del cumplimiento de la ley.

En cuanto a habilidades y/destrezas:

- Administra empresas de servicios hoteleros y gastronómicos, a través de estrategias y metodologías de gestión, para lograr generar el desarrollo y crecimiento de las instituciones públicas y privadas.
- Aplica los procesos del registro de transacciones, estados financieros y contabilidad de costos a través de los procedimientos pertinentes, para utilizarlos en su desempeño profesional en la empresa hotelera o restaurantera.

- Desarrolla estrategias de marketing de tendencias de las políticas turísticas, para desarrollar productos turísticos rentables y sustentables, a través de metodologías de promoción y publicidad, para generar el crecimiento económico de las mismas.
- Aplica la planeación estratégica en los procedimientos y perfiles de desempeño de los diferentes puestos en la industria hotelera y gastronómica, mediante sus principios y modelos con la finalidad de potencializar el funcionamiento y calidad del capital humano de la empresa.
- Gestiona empresas hoteleras y restaurantes a partir de parámetros de acción que optimicen las operaciones de las organizaciones que participan en el sector turístico, para dar servicios de calidad y atención al cliente local e internacional.
- Elabora presupuestos para las operaciones propias de la industria hotelera y restaurantera, mediante la detección de necesidades de cada departamento para lograr un funcionamiento adecuado de la economía de la empresa.
- Maneja los alimentos de acuerdo con sus tipos y características, mediante diversas técnicas de cocina mexicana, francesa, española, asiática y contemporánea, para propiciar la calidad en el servicio y lograr la satisfacción del cliente.

En cuanto actitudes y/o valores:

- Colabora con el desarrollo de actividades turísticas sustentables, a través de programas de responsabilidad social hacia el medio ambiente y los espacios naturales, para promover el cuidado y respeto al medio ambiente.
- Actúa con respeto por la diversidad cultural del país y busca promover el valor cultural y sustentable del mismo, a través de campañas publicitarias.
- Propicia el trato respetuoso, amable y responsable teniendo en cuenta la diversidad y la inclusión a las personas tanto empleados como clientes o proveedores de la empresa con la finalidad de aplicar el código de ética de su profesión.
- Asume una visión humana integral para el desarrollo del talento humano, a través de los principios de administración de recursos humanos y así promover el trabajo en equipo y la colaboración con las instituciones.
- Valora la importancia de promover la inclusión en México, para el crecimiento económico del país y sus regiones, a través de la generación de empleos para las personas de las comunidades locales.

EL TIPO DE PROFESIONAL A FORMAR.

La Universidad formar profesionales con perfiles académicos innovadores que respondan profesionalmente a la promoción de valores sociales y el desarrollo del país.

Busca atender las necesidades sociales, laborales y competitivas con un alto grado de preparación, responsabilidad y ética profesional que le lleven a ejercer su profesión con trascendencia social, utilizando metodologías y enfoques pedagógicos actuales que generen profesionistas competitivos.

El egresado de la Licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes es un profesionista que a través del proceso de enseñanza y aprendizaje ha desarrollado los

conocimientos, habilidades y/o destrezas, actitudes y/o valores que le permitan desenvolverse con éxito en su desempeño profesional en el ámbito de la hospitalidad y la alimentación, en la gestión y control de calidad de dichos servicios, promoviendo la mejora continua, el diseño e innovación para mantener el emprendimiento de la organización, enfocándose en la solución de las problemáticas que se presentan en la administración de hoteles y restaurantes, con una visión general proactiva, creativa, e innovadora, que genere calidad en el servicio.

La universidad está consciente de su responsabilidad con el profesional a formar y de la importancia de propiciar su educación continua, bajo un enfoque ético y de compromiso social pero sin dejar a un lado el desarrollo sustentable, tecnológico e innovador de las diferentes áreas de conocimiento, siendo auto gestores de su crecimiento profesional, respetando el código de ética propio de su carrera y llevando a la práctica el enfoque pedagógico descrito en el modelo institucional en compañía del equipo docente y los profesionales que le acompañan.