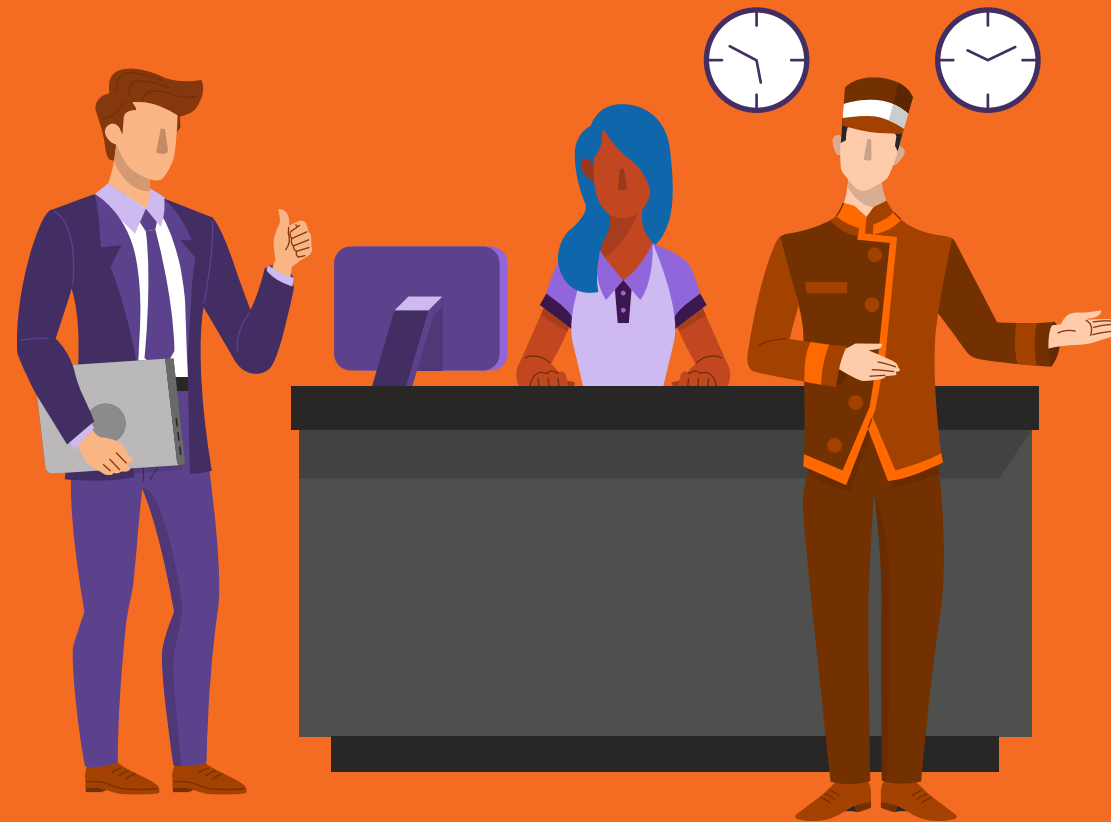




Facultad de  
Turismo y  
Gastronomía

## Dirección Internacional de Hoteles



ANÁHUAC



# Emprende tu camino y da el primer paso a tu futuro como líder de acción positiva.



## Grandes líderes y mejores personas

Con más de 55 años de experiencia, la Universidad Anáhuac te ofrece una formación integral con una visión internacional, emprendedora e innovadora para ser un líder que transformará a la sociedad de manera positiva.

## Calidad académica acreditada

Somos parte del 3 % de las instituciones privadas que cuenta con la acreditación "Lisa y Llana", por cumplir con el máximo nivel de calidad reconocido por la Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior (FIMPES), y por la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES).

## Somos una Universidad Bicampus

La Anáhuac México te ofrece la posibilidad de cursar materias y utilizar las instalaciones de sus dos campus en la Ciudad de México, ubicados estratégicamente en zonas de desarrollo empresarial y residencial.

- Contamos con transporte intercampus gratuito.
- Sumamos 38 hectáreas entre ambos campus con laboratorios e instalaciones de vanguardia.

# Facultad de Turismo y Gastronomía

Si me preguntaras por qué deberías estudiar una carrera profesional vinculada con el turismo y la gastronomía, te respondería diciéndote ¡pues porque el turismo es lo de hoy... y lo de mañana!

En efecto, el turismo y la Gastronomía son de las actividades económicas más importantes del mundo, y las buenas noticias son que en los próximos años la gastronomía, seguirá creciendo.

Estudiar una de las licenciaturas de la industria de la hospitalidad en la Universidad Anáhuac es, sin duda, un pasaporte a una de las actividades más fascinantes y retadoras del siglo XXI.

## Ventajas competitivas

### Prácticas profesionales

Los planes de estudio consideran la realización de dos semestres de prácticas con valor curricular; para ello, la Facultad cuenta con una amplia red de convenios que permiten que estas prácticas se realicen en destinos turísticos de México y el extranjero.

### Convenios

Contamos con importantes convenios para que puedas realizar tus prácticas profesionales de acuerdo con tu plan de estudios en una amplia red de oportunidades como hoteles, establecimientos de alimentos y bebidas, restaurantes con estrella Michelin, parques temáticos, líneas aéreas, asociaciones empresariales, editoriales, museos, empresas banqueteras, etcétera.

En los últimos semestres nuestros alumnos han realizado sus prácticas en **destinos internacionales** como: Montreal, Miami, Aspen, Dallas, Chicago, Orlando, Nueva York, Punta Cana, Buenos Aires, Hong Kong, Ibiza, Barcelona; Madrid, San Sebastián, París, Londres, Roma, Melbourne, Phuket, Seúl, Dubái, Vietnam, Tailandia y Shanghái.

En el caso de **localidades nacionales**, han desarrollado esta actividad en la Ciudad de México, Cancún, Ensenada, Los Cabos, Mérida, Oaxaca, Riviera Maya, San Miguel de Allende, Punta Mita y muchos otros importantes destinos turísticos del país.

### Le Cordon Bleu

La alianza con *Le Cordon Bleu*, uno de los más afamados centros de enseñanza de artes culinarias y hospitalidad, además de fortalecer técnicamente los trabajos de la Facultad, permite que al término de tus estudios obtengas el **Bachelor of Business Management** que otorga esta institución francesa de acuerdo a tu programa de estudio.

### Liderazgo en el sector

La Facultad es reconocida por su liderazgo en su Coordinación de Investigación, como una voz autorizada en el debate académico y en los medios de comunicación. Ejemplo de ello, son sus foros de análisis, los artículos y libros realizados por sus investigadores quienes son parte del Sistema Nacional de Investigadores, cuenta con el Centro de Investigación y Competitividad Turística y con Cátedras de Investigación como la del Consejo Nacional Empresarial Turístico.

### Instalaciones

Contamos con una sólida infraestructura distribuida en ambos campus que incluye:

- Un Viñedo en el Estado de Querétaro
- Ocho cocinas (con equipo y espacios especializados para repostería y panadería)
- Laboratorios de hospedaje y de servicio de alimentos y bebidas
- Laboratorios de cata y de mixología
- Laboratorio de cocina de vanguardia
- Simuladores de Vanguardia para negocios turísticos, hoteleros y restauranteros utilizados en el mundo
- Programas de georreferenciación; paquetes estadísticos y acceso a bases de datos académicas (OMT, Sciens direct, scopus, JCR).

### Acreditaciones y certificaciones

Todas nuestras licenciaturas cuentan con la acreditación nacional de los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES) y la certificación internacional de calidad de la Organización Mundial de Turismo (tedQual).





Licenciatura en

# Dirección Internacional de Hoteles



## Diseña Emprende Dirige

### Perfil de egreso

Como Licenciado en Dirección Internacional de Hoteles sabrás:

- Ofrecer soluciones que fomenten la innovación y la competitividad en el desarrollo de la hotelería y la hospitalidad, a través del entendimiento del mercado global con un enfoque estratégico, multicultural y humano.
- Tener una visión empresarial y de liderazgo sostenible y social, con los más altos estándares de calidad, productividad y profesionalismo.
- Anticiparte a las necesidades y competitividad de los mercados, con una permanente actitud de servicio.



¿Por qué estudiar Dirección Internacional de Hoteles en la Universidad Anáhuac?

- Podrás obtener hasta cuatro certificados parciales de Le Cordon Bleu, gracias a nuestra alianza estratégica con esta prestigiada institución.
- Contarás con un año de experiencia profesional debido a los dos semestres de prácticas supervisadas en una amplia red de organizaciones a nivel nacional e internacional.
- Tendrás acceso a laboratorios de hospedaje, laboratorio de bebidas, cocinas Le Cordon Bleu, laboratorio de cata de vinos, laboratorio de servicio y nuestro viñedo en Querétaro.
- Aprenderás con tecnología de vanguardia en modernos laboratorios de cómputo con los últimos softwares especializados como: Beef-eaters, OPERA, HOTS.
- Lograrás una perspectiva internacional con los simuladores de negocios, docentes líderes en la industria y la posibilidad de intercambios internacionales.

¿Qué podrás hacer como Licenciado en Dirección Internacional de Hoteles?

- Participar en empresas dedicadas al hospedaje, las cuales representan un pilar dentro de uno de los sectores más fuertes de la economía nacional y de mayor crecimiento a nivel mundial.
- Entender la hotelería como un negocio internacional, elemento clave de la actividad turística.
- Diseñar, gestionar y emprender proyectos, estrategias, campañas y programas de experiencias y servicios hoteleros y de hospitalidad innovadores, competitivos y de vanguardia tecnológica.
- Organizarás grupos para desarrollar estrategias de servicio de hospitalidad en un sistema de hospedaje.

¿En dónde podrás trabajar?

- Establecimientos de hospedaje como hoteles, desarrollos turísticos, inmobiliarios de descanso, cruceros, campamentos, dormitorios, centros de recreación y entretenimiento.
- Asesorar negocios de hospedaje en diferentes áreas, como administración, mercadotecnia, alimentos y bebidas y recursos humanos, entre otras.
- Organización de congresos y convenciones.
- Relaciones públicas y marketing hospitalario.
- Restaurantes y organización de banquetes.

Modelo 2025



Plan de referencia Dirección Internacional de Hoteles

Programa acreditado por



Este plan de referencia muestra un orden sugerido de cómo puedes cursar tus materias; mismas que podrán variar dependiendo el Campus en el que estudies y te permitirá hacer los ajustes que consideres convenientes al planear tus estudios.

| 01                                                        | 02                                                                    | 03                                          | 04                                                    | 05                                                                     | 06                                                                 | 07                                                        | 08                                                               |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Introducción a la industria de la hospitalidad<br>6c      | Técnicas y aplicaciones culinarias I<br>6c                            | Gerencia división cuartos<br>4.5c           | Practicum I en la industria de la hospitalidad<br>12c | Gestión de talento en la industria de la hospitalidad<br>6c            | Desarrollo y gestión de propiedades hoteleras y vacacionales<br>6c | Prácticum II en la industria de la hospitalidad<br>12c    | Evaluación de proyectos de inversión para la dirección<br>6c     |
| Operación de empresas de alojamiento<br>4.5c              | Fundamentos de cata de vinos y consumo responsable<br>4.5c            | Dirección y organización de eventos<br>4.5c | Tecnologías de la información para la dirección<br>6c | Taller de relaciones públicas en la industria de la hospitalidad<br>3c | Mercadotecnia turística II (Regional)<br>6c                        | Taller de ventas en la industria de la hospitalidad<br>3c | Estrategias de atención centradas en el consumidor<br>6c         |
| Métodos de investigación para las ciencias sociales<br>6c | Contabilidad gerencial para la dirección<br>9c                        | Estadística para la dirección<br>6c         | Tendencias de la industria de la hospitalidad<br>6c   | Análisis de estados financieros para la dirección<br>6c                | Economía para la dirección<br>6c                                   | Responsabilidad social y sustentabilidad<br>6c            | Simulador de negocios para hoteles<br>4.5c                       |
| Introducción a la empresa<br>6c                           | Matemáticas para la dirección<br>6c                                   | Servicio de alimentos<br>6c                 |                                                       | Dirección de alimentos y bebidas<br>4.5c                               | Gestión de la calidad en la hospitalidad<br>6c                     |                                                           | Revenue management<br>4.5c                                       |
| Contabilidad financiera para la dirección<br>6c           | Taller de sistemas de información tecnológica para la hotelería<br>3c | Taller de housekeeping<br>3c                |                                                       | Electiva profesional<br>6c MINOR                                       | Electiva profesional<br>6c MINOR                                   |                                                           | Electiva profesional<br>6c MINOR                                 |
| Mercadotecnia turística I (Regional)<br>6c                | Antropología fundamental<br>6c                                        | Taller de servicio<br>3c                    |                                                       | Electiva profesional<br>6c MINOR                                       | Formación universitaria A<br>3c                                    |                                                           | Proyecto integrador para la industria de la hospitalidad<br>4.5c |
| Asignatura Electiva Anáhuac<br>6c                         | Asignatura Electiva interdisciplinaria<br>6c                          | Mixología<br>6c                             |                                                       | Humanismo clásico y contemporáneo<br>6c                                | Derecho y empresa<br>6c                                            |                                                           | Formación universitaria B<br>3c                                  |
| Ser universitario<br>6c                                   | Taller o actividad electiva<br>3c                                     | Liderazgo y desarrollo personal<br>6c       |                                                       | Habilidades para el emprendimiento<br>3c                               | Persona y trascendencia<br>6c                                      |                                                           | Liderazgo y equipos de alto desempeño<br>3c                      |
|                                                           | Taller o actividad electiva<br>3c                                     | Ética<br>9c                                 |                                                       | Taller o actividad electiva<br>3c                                      | Emprendimiento e innovación<br>6c                                  |                                                           | Asignatura Electiva Anáhuac<br>6c                                |
|                                                           |                                                                       |                                             |                                                       | Asignatura Electiva interdisciplinaria<br>6c                           |                                                                    |                                                           | Asignatura Electiva interdisciplinaria<br>6c                     |
| 46.5c                                                     | 46.5c                                                                 | 48c                                         | 24c                                                   | 49.5c                                                                  | 51c                                                                | 21c                                                       | 49.5c                                                            |

Bloque Profesional = 240 créditos    Bloque Anáhuac = 54 créditos    Bloque Interdisciplinario = 42 créditos    Créditos totales 336

Regionales: Mercadotecnia turística I y Mercadotecnia turística II.

Estudios con Reconocimiento de Validez Oficial de la Secretaría de Educación Pública por Decreto Presidencial publicado en el D.O.F. el 26 de noviembre de 1982.

# Vida universitaria

|                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Deportes</b><br><br>Top 2 de universidades privadas y 1er lugar en el Valle de México.<br>Tenemos más de 20 disciplinas y asignaturas para desarrollar tus habilidades en instalaciones deportivas de primer nivel. | <b>Artes</b><br><br>La Escuela de Artes presenta anualmente más de 500 producciones artísticas derivadas de sus 540 cursos, talleres y asignaturas. | <b>Relaciones estudiantiles</b><br><br>Conformado por la Federación de Sociedades de Alumnos, encargada de impulsar, innovar y crear proyectos que fortalezcan la vida universitaria. | <b>Compromiso social</b><br><br>Contamos con uno de los voluntariados más grandes a nivel nacional con más de 100 programas y proyectos sociales, buscando transformar el futuro de México y de la sociedad. | <b>Pastoral</b><br><br>Nuestra identidad católica promueve la búsqueda de la verdad y la vivencia de la fe de manera libre a través de programas de apostolado. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Internacionalización

Parte fundamental de tu formación girará en torno a vivencias académicas internacionales como:

- Intercambios académicos
- Viajes culturales
- Cursos de verano en el extranjero
- Materias en otros idiomas
- Prácticas profesionales
- Estancias de investigación en el extranjero
- Doble titulación internacional
- Concursos internacionales
- Cursos de idiomas
- Conferencias y encuentros



+250

convenios con universidades en todo el mundo.

## Empleabilidad

1,500

vacantes de trabajo al mes en la plataforma Desarrollo Laboral Anáhuac.

+7,000

empresas nacionales e internacionales en la Bolsa de Trabajo Anáhuac.

70 %

de empleabilidad de nuestros alumnos recién egresados.

Top 10

América Latina y 2do lugar Nacional reconocidos por el *QS Graduate Employability Ranking*.

## Egresados

+55,000

egresados.

23 %

de los presidentes de compañías de la BMV son egresados Anáhuac, siendo la Universidad con más participación en estos puestos.



+11 %

de los 300 líderes más influyentes de México son egresados de la Anáhuac.

## Programas de Liderazgo

Pertenece a uno de los 9 diplomados con valor curricular que te formarán como un líder en perfiles específicos a través de la vivencia de materias exclusivas, seminarios internacionales, organización de eventos y congresos, así como encuentros con directivos y personalidades del mundo profesional.

- **ACCIÓN:** Programa de Liderazgo en Deporte
- **ALPHA:** Programa de Liderazgo en Ciencias de la Salud
- **CIMA:** Programa de Liderazgo Estudiantil
- **CREA:** Programa de Liderazgo en Comunicación
- **CULMEN:** Programa de Liderazgo en Arte y Cultura
- **GENERA:** Programa de Liderazgo Empresarial
- **IMPULSA:** Programa de Liderazgo en Compromiso Social
- **SINERGIA:** Programa de Liderazgo en Administración Pública
- **VÉRTICE:** Programa de Excelencia Anáhuac

Reconocidos dentro del



Comienza a vivir  
la experiencia Anáhuac  
y forma parte de  
esta gran comunidad



Para mayor información, visita [mexico.anahuac.mx/licenciaturas](https://mexico.anahuac.mx/licenciaturas)  
o contáctanos en: [preuniversitarios@anahuac.mx](mailto:preuniversitarios@anahuac.mx) / +52 (55) 53288012

#### CAMPUS NORTE

+52 (55) 56270210 ext. 8214 o 8635  
Av. Universidad Anáhuac 46, Col. Lomas Anáhuac,  
Huixquilucan, Estado de México, CP 52786

#### CAMPUS SUR

+52 (55) 56288800 ext. 227 o 801  
Av. de los Tanques 865, Col. Torres de Potrero,  
Álvaro Obregón, Ciudad de México, CP 01840



Vida Anáhuac  
Preuniversitario



@vidanahuac