

ANEXO 3

FRAGMENTO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN ADMINISTRACION DE HOTELES Y RESTAURANTES DE LA UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS PUEBLA.

Sexto semestre (Hoteles)

 Lista de asignaturas o unidades de aprendizaje	Clave	Seriación	Horas		Créditos
			Con docente	Independientes	
Conducta del Consumidor	MK 215	MK 216	48	48	6
Optativa II					
Estudio General IV	EG		48	48	6
Seminario de Desarrollo Profesional	HR 470	HR 412 HR 360 OPTATIVA I	48	48	6
Mantenimiento de Instalaciones para Hoteles y Restaurantes	HR 336		48	48	6
Administración de Operaciones	BA 350	HR 360	48	48	6

<http://www.udlap.mx/ofertaacademica/licenciaturas/hotelesyrestaurantes/planestudios.aspx>.

Consultado el 20 de febrero del 2009.

HR 470 Seminario de Desarrollo Profesional

Descripción: El objetivo de este seminario es aplicar las diferentes formas de realizar un currículum vitae, una carta representación, manejo y técnicas para entrevistas, construcción de red de contactos, protocolo, manejo de relaciones con personas de diferentes culturas, así como también el registro y procesamiento de las prácticas profesionales para su desarrollo profesional.

http://www.udlap.mx/ofertaacademica/departamentos/materias/DTU/hr_470.htm.

Consultado el 20 de febrero del 2009.

Séptimo Semestre

 Lista de asignaturas o unidades de aprendizaje	Clave	Seriación	Horas	Créditos
			Con docente	Independientes

Seminario Profesional	HR 472	MK 215 OPTATIVA II HR470	96	0	6
Responsabilidad Social	RS 498		16	16	2

<http://www.udlap.mx/ofertaacademica/licenciaturas/hotelesyrestaurantes/planestudios.aspx>.

Consultado el 20 de febrero del 2009.

HR 472 Seminario Profesional

Descripción: Este seminario esta destinado, al aprendizaje integral de todos los conocimientos teóricos adquiridos e incluso al análisis de procesos y problemas de la industria de la hospitalidad, para proponer soluciones o alternativas de acción.

(http://www.udlap.mx/ofertaacademica/departamentos/materias/DTU/hr_472.htm. Consultado el 20 de febrero del 2009).

Noveno Semestre (Hoteles)

Lista de asignaturas o unidades de aprendizaje	Clave	Seriación	Horas		Créditos
			Con docente	Independientes	
Tópicos Selectos en Hoteles y Restaurantes II		BA410			
Optativa IV					
Estudio General V (Co-Curricular)	EG		48	48	6
Seminario de Gerencia de Hoteles y Restaurantes	HR 418	HR 423 HR432	48	48	6
Nuevos Enfoques de Negocios	HR 420	BA 410 HR 423 HR 432	48	48	6
Proyecto de Titulación II	HR 496	HR 495	16	16	2

<http://www.udlap.mx/ofertaacademica/licenciaturas/hotelesyrestaurantes/planestudios.aspx>.

Consultado el 20 de febrero del 2009.

HR 418 Seminario de Gerencia de Hoteles y Restaurantes

Descripción: Este curso ofrece los conocimientos para el manejo y la utilización estratégica de herramientas financieras de análisis, diagnóstico, planeación y control de empresas hoteleras y restauranteras, tanto de manera conceptual como práctica.

http://www.udlap.mx/ofertaacademica/departamentos/materias/DTU/hr_418.htm.

Consultado el 20 de febrero del 2009.