



### PROGRAMA DE ESTUDIOS

### Licenciatura en Hospitalidad y Artes Culinarias

#### PRIMER SEMESTRE

Hospitality today: An introduction.  
Management of food and beverage operations.  
Dirección de las operaciones en recepción.  
Practica de Front: Departamento de Teléfonos, de recepción y reservaciones.  
Preparación de cocteles.  
Conocimiento de Alimentos y Bebidas.  
Ingles Hotelero I.  
Filosofía UNIHCA I/ Responsabilidad social.  
Front services.

#### SEGUNDO SEMESTRE

Administración de las operaciones de Ama de llaves.  
Manejo de la tecnología en la Industria de la Hospitalidad.  
Practicas de back: Servicio de ama de llaves, limpieza de áreas publicas, arreglos florales, servicios uniformados, servicio a huéspedes.  
Conocimiento de Vinos.  
Practicas de servicio de A&B.  
Ingles Hotelero II.  
Filosofía UNIHCA II/ Responsabilidad social.  
Back Service.

#### TERCER SEMESTRE

Supervisión en la Industria de la Hospitalidad.  
Administración del servicio en las operaciones de Alimentos y bebidas.  
Planeación y control para operaciones de Alimentos y bebidas (1 parte).  
Certified Kitchen Cook.  
Nutrición I.  
Gastronomía I.  
Cocina Practica I.  
Carpeta Teórica I.  
Recetario de cocina I.  
Almacenes.  
Stewarding y Bateria de cocina I.  
Costos y compras I.  
Housekeeping I.  
Ingles Hotelero III.  
Filosofía UNIHCA III/ Responsabilidad social.

#### CUARTO SEMESTRE

Manejo de seguridad y prevención de perdidas  
Mercadeo y ventas en la Hospitalidad  
Planeación y control para operaciones de Alimentos y bebidas (2 parte)  
Nutrición II  
Gastronomía II  
Cocina Practica II  
Carpeta Teórica II  
Recetario de cocina II  
Almacenes II  
Stewarding y Bateria de cocina II  
Costos y compras II  
Housekeeping II  
Ingles Hotelero IV  
Filosofía UNIHCA IV/ Responsabilidad

#### QUINTO SEMESTRE

Hospitality Purchasing Management.  
Seguridad de alimentos: Manejo del proceso HACCP.  
Contabilidad para Hoteles y Restaurantes (1 parte).  
Comportamiento Humano I.  
Reportería y Panadería I.  
Repostería Practica I.  
Recetario de repostería I.  
Almacenes III.  
Stewarding y Bateria de cocina III.  
Costos y compras III.  
Housekeeping III.  
Frances I.  
Filosofía UNIHCA V/ Responsabilidad social.

#### SEXTO SEMESTRE

Administración de Recursos Humanos en la industria de la Hospitalidad  
Administración y servicio de convenciones  
Contabilidad para Hoteles y Restaurantes (2 parte)  
Comportamiento Humano II  
Reportería y Panadería II  
Repostería Practica II  
Recetario de repostería II  
Almacenes IV  
Stewarding y Bateria de cocina IV  
Costos y compras IV  
Housekeeping IV  
Frances II  
Filosofía UNIHCA VI/ Responsabilidad social

#### SEPTIMO SEMESTRE

Mantenimiento y diseño de Hoteles.  
Administración y Liderazgo en la Industria de la Hospitalidad.  
Hotel sustainable development.  
Filosofía Sociológica.  
Management Training Program I.  
Francés III.  
Filosofía UNIHCA VII/ Responsabilidad social.

#### OCTAVO SEMESTRE

Internacional Hotel development and management.  
Fundamentos de administración y mercadeo de destinos.  
Hotel sustainable development.  
SPA: A comprehensive introduction.  
Management Training Program II.  
Francés IV.  
Filosofía UNIHCA VIII/ Responsabilidad social.