



PROGRAMA DE ESTUDIOS

Licenciatura en Hotelería y Alimentos & Bebidas

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 social.
Filosofía UNIHCA IV.