

LICENCIATURA EN

Administración de Hoteles y Restaurantes

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES



Universidad
Rafael Landívar
Identidad Jesuita en Guatemala

Objetivos

de la carrera:

- Formar profesionales en el área de administración de negocios, relacionados con la industria de alojamiento, restauración y esparcimiento; con conocimientos operativos, gestión y comercialización de los servicios propios del sector.
- Formar profesionales con un alto sentido moral ético, con una cultura de servicio al cliente, fomentando en el estudiante el respeto al entorno natural, cultural y social.
- Formación de características emprendedoras para el desarrollo de proyectos que puedan convertirse en empresas que apoyen a la generación de empleo.

Podrás trabajar como:

- Administrador, Jefe y/o Gerente de empresas que ofrecen servicios de alojamiento o restaurantes, organización de eventos y convenciones.
- Creador de emprendimientos para establecer empresas de hospedaje y alimentos.
- Asesor o consultor para empresas o negocios de alojamiento, restauración, eventos y otros servicios turísticos.



LICENCIATURA EN ***Administración de Hoteles y Restaurantes***

Información general:

Título obtenido: Administrador (a) de Hoteles y Restaurantes

Período de estudio: 4 años y 6 meses

Grado académico: Licenciatura

Plan y horario: plan diario, jornada vespertina de 18:00 a 21:10 horas

Sujeto a cupo



PÉNSUM DE ESTUDIO*

Primer año

Primer Semestre

Magis Landivariano
Fundamentos de Gestión Empresarial
Introducción a la Economía
Introducción a la Industria de Alimentos y Bebidas
Introducción a la Industria Turística y Hotelera
Marketing I
Propedéutico de Matemática
Propedéutico de Contabilidad (AH&R)
Inglés 1

Segundo Semestre

Administración de Hoteles y Restaurantes
Francés I
Contabilidad General (AH&R)
Inglés 2
Nutrición (AH&R)
Práctica Parcial Ama de Llaves
Bases de Investigación I
Estrategias de Razonamiento
Taller de Informática (FCEE)
Razonamiento Matemático I

Segundo año

Tercer Semestre

Francés II
Costos para Hoteles y Restaurantes
Analítica y Laboratorio de Datos I
Inglés 3
Economía del Turismo
Marketing para Hoteles y Restaurantes (AH&R)
Operación de Restaurantes
Operación Hotelera
Estrategias de Comunicación Lingüística

Cuarto Semestre

Taller de Expresión Profesional
Administración de Recursos Humanos en Hoteles y Restaurantes
Francés III
Gestión de División Cuartos
Inglés 4
Matemática Financiera
Práctica Parcial Restaurantes
Presupuesto para Hoteles y Restaurantes(AH&R)
Etiqueta y Protocolo
Sanidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas(AH&R)

Tercer año

Quinto Semestre

Administración de Bar y Bebidas
Geografía Turística y Patrimonio
Administración Financiera para Hoteles y Restaurantes I
Francés IV
E-Distribution Systems
Introducción a las Técnicas Gastronómicas
Métodos de Investigación Aplicada I
Inglés 5

Sexto Semestre

Administración Financiera para Hoteles y Restaurantes II (AH&R)
Optativo de Hoteles y Restaurantes AH&R)
Business Analytics para Hoteles y Restaurantes (AH&R)
Electivo de persona
Gastronomía
Marco Legal para Hoteles y Restaurantes
Operación de Eventos
Práctica Parcial Eventos
Inglés 6

Cuarto año

Séptimo Semestre

Desarrollo de Emprendedores
Gestión del Turismo de Reuniones
Inglés 7
Turismo y Desarrollo Sostenible
Mantenimiento para Hoteles y Restaurantes(AH&R)
Electivo de Realidad
Gestión de Alimentos y Bebidas (AH&R)
Innovación y Servicios (AH&R)

Octavo Semestre

Alta Gerencia para Hoteles y Restaurantes
Formulación de Proyectos
Inglés 8
Planeación Estratégica para Hoteles y Restaurantes
Práctica Parcial Front Office
Revenue Management
Relaciones Públicas (AH&R)
Ética Aplicada
Seminario sobre Casos para Hoteles y Restaurantes

Quinto año

Noveno Semestre

Práctica Profesional Supervisada (AH&R)

*Sujeto a cambios

**Curso de Cierre



MÁS DE **200** INSTITUCIONES
PARA INTERCAMBIOS
ESTUDIANTILES

+60 AÑOS DE
TRAYECTORIA
Y EXPERIENCIA

15 AÑOS DE
ACREDITACIONES
INTERNACIONALES

Ventajas de ***estudiar esta carrera***

- El turismo, servicios de hospedaje y alimentación integran una industria en constante crecimiento y particularmente una de las más importantes como generadora de ingresos para Guatemala.
- Los conocimientos adquiridos te permitirán adaptar los servicios de hospedajes y restaurantes a las nuevas tendencias; lo que implica la utilización de herramientas tecnológicas, flexibilidad e innovación en la oferta de servicios.
- Laboratorios con tecnología avanzada y uso de simuladores especializados
- Como profesional de hoteles y restaurantes, podrás evaluar la viabilidad de emprender un negocio propio, lo que permitirá un aporte a la economía local.

MATRÍCULA Y CUOTA

Matrícula vigente con descuento*

Q 718.00

Matrícula ordinaria vigente

Q 779.00

Cuota mensual promedio primer semestre vigente

Q 999.00

*El pago de matrícula con descuento aplica al pagarse antes del 31 de octubre del año en curso.

Observaciones:

El valor de matrícula no es reembolsable.

El pago de matrícula puede efectuarse en agencias de Banco Industrial o Interbanco.

El estudiante debe contar previamente con su número de carné.

La cuota mensual varía según pensum vigente, asignación de cursos y ciclo académico.

El procedimiento para la inscripción, así como el valor de la matrícula y cuotas, puede variar sin previo aviso.

PBX: 7722-9900 

Correo electrónico: infolandivar@url.edu.gt

    **/urlxela**



**Universidad
Rafael Landívar**
Identidad Jesuita en Guatemala



**Campus San Alberto Hurtado, S.J.
de Quetzaltenango**