

REQUISITOS DE NUEVO INGRESO

1. Solicitud de admisión debidamente completada en línea.
<http://registro.ufg.edu.sv/carreras>
2. Original y copia de partida de nacimiento reciente.
3. Original y copia de título de bachiller o comprobante de notas finales de segundo año.
4. Original y copia de resultado de PAES.
5. Una fotografía tamaño "cédula" B/N o a color (3.5x4.5 cms.).
6. Realizar Curso Propedéutico.
7. Original y copia de DUI y NIT.

REQUISITOS DE INGRESO POR EQUIVALENCIAS

1. Solicitud de admisión debidamente completada en línea.
<http://registro.ufg.edu.sv/carreras>
2. Original y copia de partida de nacimiento reciente.
3. Original y copia de título de bachiller.
4. Original y copia de resultado de PAES.
5. Una fotografía tamaño "cédula" B/N o a color (3.5x4.5 cms.).
6. Original y copia de certificación de notas.
7. Original y copia de DUI y NIT.

MISIÓN

"La formación de profesionales competentes, innovadores, emprendedores y éticos, mediante la aplicación de un proceso académico de calidad que les permita desarrollarse en un mundo globalizado".

VISIÓN

"Ser la mejor universidad salvadoreña, reconocida regionalmente, que se caracteriza por la calidad de sus graduados, de su investigación y su responsabilidad social".

VALORES

Calidad • Competencia • Ética • Innovación

Sede San Salvador

Tels.: 2209-2839, 2209-2816

Centro Regional de Occidente

Tels.: 2441-2927, 2447-3403

UNIVERSIDAD
FRANCISCO GAVIDIA



LICENCIATURA EN
**GESTIÓN
ESTRATÉGICA
DE HOTELES Y
RESTAURANTES**



UFG
www.ufg.edu.sv



PERFIL DEL PROFESIONAL

LICENCIATURA EN GESTIÓN ESTRATÉGICA DE HOTELES Y RESTAURANTES

HABILIDADES Y DESTREZAS

- Para formular, diseñar e implementar proyectos de desarrollo en el sector de la hostelería.
- Para interpretar las políticas que emanan de los entes rectores de la actividad turística.
- Para desarrollar habilidades operativas en las actividades hoteleras y restauranteras.
- Organizar y dirigir empresas prestadoras de servicios hoteleros y restauranteros.
- Dominio de destrezas en las operaciones de desinfección, producción, servicio y atención dentro de un restaurante.
- Dominio de destrezas en las operaciones de mantenimiento y administración hotelera.
- Aplicación de teorías sobre el comportamiento humano para administrar eficientemente los recursos humanos.

PUESTOS A DESEMPEÑAR

- Gerente de empresas hoteleras y gastronómicas.
- Gerente de alimentos y bebidas en empresas hoteleras.
- Gerente de establecimiento gastronómico.
- Director de una institución relacionada con el sector turismo.

OBJETIVOS DE LA CARRERA

Formar profesionales con iniciativa, innovadores y éticos que pongan en práctica las competencias adquiridas que les permitirán fundar o liderar establecimientos de alojamiento y alimentación con responsabilidad social, visión de país y conocimiento de las tendencias actuales de la dinámica económica mundial.

Formar profesionales con conocimiento, dominio y puesta en práctica de herramientas de gestión y administración de hoteles, restaurantes y afines; para promover y desarrollar actividades económicas y de desarrollo sostenible en el sector de la hostelería.

Formar profesionales con liderazgo para la toma de decisiones estratégicas en las empresas del sector hotelero, considerando el entorno y la aplicación de diferentes técnicas, herramientas y conocimientos adquiridos en la carrera.

LICENCIATURA EN GESTIÓN ESTRATÉGICA DE HOTELES Y RESTAURANTES

CÓDIGO	ASIGNATURAS	No. ORDEN	U.V.	CICLO	PRE-REQUISITO
ITUO	INTRODUCCIÓN AL TURISMO	1	4	I	BACHILLER O EQUIVALENTE
SIAO	SEGURIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS	2	4	I	BACHILLER O EQUIVALENTE
ING1	INGLÉS I	3	4	I	BACHILLER O EQUIVALENTE
ETIO	ÉTICA	4	4	I	BACHILLER O EQUIVALENTE
SONO	SOCIEDAD DE LA INFORMACIÓN	5	4	I	BACHILLER O EQUIVALENTE
AET1	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS I	6	4	II	INTRODUCCIÓN AL TURISMO
SCP0	SOCIEDADES PRE COLOMBINAS	7	4	II	INTRODUCCIÓN AL TURISMO
ING2	INGLÉS II	8	4	II	INGLÉS I
LPRO	LÓGICA PROPOSICIONAL	9	4	II	BACHILLER O EQUIVALENTE
TIC1	TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES I	10	4	II	BACHILLER O EQUIVALENTE
COF1	CONTABILIDAD FINANCIERA I	11	4	III	BACHILLER O EQUIVALENTE
AET2	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS II	12	4	III	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS I
GASO	GASTRONOMÍA	13	4	III	SOCIEDADES PRE COLOMBINAS
REO0	REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA	14	4	III	BACHILLER O EQUIVALENTE
TIC2	TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES II	15	4	III	TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES I
ARH1	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS I	16	4	IV	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS II
RAN1	RESTAURANTES I	17	4	IV	SEGURIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS + GASTRONOMÍA
FRT0	FRANCÉS TÉCNICO	18	4	IV	INGLÉS II
CGEO	CULTURA GENERAL	19	4	IV	BACHILLER O EQUIVALENTE
FCAO	FILOSOFÍA DE LA CALIDAD	20	4	IV	BACHILLER O EQUIVALENTE
CDC1	CONTABILIDAD DE COSTOS I	21	4	V	CONTABILIDAD FINANCIERA I
PDNO	PRINCIPIOS DE NUTRICIÓN	22	4	V	RESTAURANTES I
IPT0	INTRODUCCIÓN AL PROTOCOLO	23	4	V	BACHILLER O EQUIVALENTE
RAN2	RESTAURANTES II	24	4	V	RESTAURANTES I
LGIO	LOGÍSTICA	25	4	V	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS II
AEFO	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE ESTADOS FINANCIEROS	26	4	VI	CONTABILIDAD FINANCIERA I
EST1	ESTADÍSTICA I	27	4	VI	LÓGICA PROPOSICIONAL
OPHO	OPERACIÓN HOTELERA	28	4	VI	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS II
RAN3	RESTAURANTES III	29	4	VI	RESTAURANTES II
LETO	LEGISLACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	30	4	VI	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS II
PEPO	PRESUPUESTOS DE LA EMPRESA PRIVADA	31	4	VII	CONTABILIDAD DE COSTOS I
MER1	MERCADOTECNIA I	32	4	VII	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS II
ADHO	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES	33	4	VII	OPERACIÓN HOTELERA
INA1	COCINA I	34	8	VII	PRINCIPIOS DE NUTRICIÓN
EDBO	GESTIÓN ESTRATÉGICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	35	4	VIII	RESTAURANTES III
EDHO	GESTIÓN ESTRATÉGICA DE HABITACIONES	36	4	VIII	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES
RCCO	GESTIÓN ESTRATÉGICA DE RELACIONES CON LOS CUENTES	37	4	VIII	MERCADOTECNIA I
INA2	COCINA II	38	8	VIII	COCINA I
ASE1	ASIGNATURA ELECTIVA I	39	4	IX	VER TABLA DE ASIGNATURAS ELECTIVAS
ASE2	ASIGNATURA ELECTIVA II	40	4	IX	VER TABLA DE ASIGNATURAS ELECTIVAS
PHRO	PRÁCTICA EXTERNA EN HOTELES Y RESTAURANTES	41	8	IX	GESTIÓN ESTRATÉGICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS + GESTIÓN ESTRATÉGICA DE HABITACIONES
IAP0	INVESTIGACIÓN APLICADA	42	4	IX	ESTADÍSTICA I
ASE3	ASIGNATURA ELECTIVA III	43	4	X	VER TABLA DE ASIGNATURAS ELECTIVAS
ASE4	ASIGNATURA ELECTIVA IV	44	4	X	VER TABLA DE ASIGNATURAS ELECTIVAS

Total de Unidades Valorativas: 188

CÓDIGO	ASIGNATURAS ELECTIVAS	U.V.	CICLO	PRE-REQUISITO
AVE0	ADMINISTRACIÓN DE VENTAS Y CRÉDITOS	4		MERCADOTECNIA I
TUSO	TURISMO SOSTENIBLE	4	IMP	INTRODUCCIÓN AL TURISMO
METO	MERCADEO TURÍSTICO	4		MERCADOTECNIA I
CCVO	CONGRESOS Y CONVENCIONES	4		INTRODUCCIÓN AL PROTOCOLO
TMCO	TENDENCIAS MODERNAS DE COCINA	4		COCINA II
EÑO0	DISEÑO DE INSTALACIONES SOSTENIBLES	4	PAR	GESTIÓN ESTRATÉGICA DE HABITACIONES