



UNIVERSIDAD FRANCISCO GAVIDIA

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

MODALIDAD PRESENCIAL



PERFIL DEL PROFESIONAL

DESCRIPCIÓN

La Licenciatura en Gestión Estratégica de Hoteles y Restaurantes ha sido diseñada para satisfacer la demanda de gerentes que puedan enfrentar los retos del sector gastronómico, así como la planificación estratégica de los recursos, la búsqueda e innovación de nuevos proyectos empresariales, la gestión en el servicio al cliente, el manejo adecuado de las operaciones de trabajo propias del sector de hostelería y el cuidado de la seguridad alimentaria empresarial. El futuro profesional será un multiplicador de la cultura turística y agente de cambio para la mejora continua y la toma de decisiones de la Industria Hotelera.

OBJETIVOS

- Aplicar los conocimientos con sentido crítico, espíritu emprendedor, creativos, en constante renovación y construcción de conocimientos en las áreas de turismo, restaurantes y alojamiento, con el propósito de afrontar las situaciones que le demande el mercado nacional e internacional, con las tendencias digitales emergentes.
- Diseñar productos turísticos, gastronómicos y oferta de alojamientos, con la finalidad de responder a las demandas de los turistas nacionales e internacionales, asegurando los objetivos empresariales financieros y de participación de mercado.

PERFIL DE INGRESO

CONOCIMIENTOS

- Matemáticas.
- Lenguaje.
- Ciencias sociales.
- Ciencias naturales.
- Lógica.
- Computación.

HABILIDADES

- La capacidad de observación y de análisis.
- Capacidad de crear y desarrollar estrategias.
- Resolución de problemas.
- Pensamiento crítico.
- Manejo de ofimática u otra paquetería de programas.

ACTITUDES

- Propositivo en la solución a problemas concretos.
- Ser tenaz.
- Compromiso ético-social.
- Dispuesto a aprender haciendo y reflexionando sobre lo realizado.
- Ser positivo para aprender, experimentar y realizar innovaciones.
- Interesado por la innovación y la generación de propuestas.
- Iniciativa, disposición, dedicación al estudio intensivo.

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.

PLAN DE ESTUDIO

Plan 2025

UV=UNIDADES VALORATIVAS

● = ASIGNATURAS ENRIQUECIDAS CON CONTENIDO ASU

	ASIGNATURA	UV	REQUISITO
I	1 Seguridad e Inocuidad de Alimentos	4	Bachiller
	2 Introducción al Turismo ●	4	Bachiller
	3 Historia Salvadoreña y Centroamericana	4	Bachiller
	4 Habilidades Digitales ●	4	Bachiller
	5 Contabilidad Financiera I ●	4	Bachiller
II	6 Administración de Empresas Turísticas I	4	Introducción al Turismo
	7 Técnicas Culinarias Básicas	8	Seguridad e Inocuidad de Alimentos
	8 Lógica Proposicional ●	4	Bachiller
	9 Introducción al Protocolo	4	Bachiller
	10 Culturas Prehispánicas	4	Historia Salvadoreña y Centroamericana
III	11 Administración de Empresas Turísticas II	4	Administración de Empresas Turísticas I
	12 Cocina I	8	Técnicas Culinarias Básicas
	13 Habilidades Blandas ●	4	Bachiller
	14 Contabilidad de Costos I	4	Contabilidad Financiera I
	15 Educación para la Ciudadanía	4	Bachiller
IV	16 Gestión del Talento Humano I ●	4	Administración de Empresas Turísticas II
	17 Legislación de Empresas Turísticas	4	Administración de Empresas Turísticas II
	18 Estadística I ●	4	Lógica Proposicional
	19 Administración de Restaurantes ●	4	Administración de Empresas Turísticas II
	20 Administración de Abastecimiento y Almacén ●	4	Administración de Empresas Turísticas II
V	21 Mercadeo de Restaurantes ●	4	Administración de Empresas Turísticas II
	22 Métodos y Técnicas de Investigación	4	Bachiller
	23 Principios de Nutrición ●	4	Cocina I
	24 Operación Hotelera	4	Administración de Empresas Turísticas II
	25 Restaurantes I	4	Introducción al Protocolo

	ASIGNATURA	UV	REQUISITO
VI	26 Gastronomía	4	Estadística I
	27 Aplicación de Coaching Nutricional	4	Principios de Nutrición
	28 Restaurantes II	4	Restaurantes I
	29 Cocina II	8	Cocina I
VII	30 Administración de Hoteles	4	Operación Hotelera
	31 Pensamiento Crítico	4	Bachiller
	32 Investigación de Mercados	4	Estadística I
	33 Emprendimiento e Innovación	4	Bachiller
VIII	34 Sustainable Tourism ●	4	Administración de Empresas Turísticas II
	35 Gerencia de Alimentos y Bebidas	4	Contabilidad de Costos I + Restaurantes II
	36 Mercadeo Turístico ●	4	Mercadeo de Restaurantes
	37 Meetings and Convention Planning ●	4	Introducción al Protocolo + Administración de Empresas Turísticas II
IX	38 Diseño de la Oferta Hotelera	4	Administración de Hoteles
	39 Práctica Externa en Hoteles y Restaurantes	8	Cocina II
	40 Electiva I	4	Ver Tabla de Asignaturas Electivas
	41 Electiva II	4	Ver Tabla de Asignaturas Electivas
X	42 Electiva III	4	Ver Tabla de Asignaturas Electivas
	43 Electiva IV	4	Ver Tabla de Asignaturas Electivas
TOTALES		188	

TABLA DE ASIGNATURAS ELECTIVAS (ASE)

	ASIGNATURA	UV	REQUISITO
IMPAR	1 Community Manager	4	Administración de Restaurantes
	2 Diseño Gráfico Publicitario I	4	Mercadeo de Restaurantes
	3 Fotografía I	4	Bachiller
PAR	4 Formulación y Evaluación de Proyectos	4	Sustainable Tourism
	5 E-marketing	4	Mercadeo Turístico
	6 Análisis e Interpretación de Estados Financieros ●	4	Contabilidad de Costos I

ADMISIONES

📍 Edificio de Atención al Estudiante, 1.er Nivel, 55 Av. Sur, Condominio Centro Roosevelt, entre Alameda Roosevelt y Av. Olímpica, San Salvador, El Salvador, C.A.

☎️ 2209-2834 | ✉️ admisiones@ufg.edu.sv

CENTRO REGIONAL DE OCCIDENTE

📍 Final 9.a Calle Poniente, entre 18 y 20 Av. Sur, Santa Ana, El Salvador, C.A.

☎️ 2447-3403 | 2441-2927 | ✉️ ufgsantaana@ufg.edu.sv



Educación de Clase Mundial ahora en El Salvador



Powered by Arizona State University®



#1 en los EE.UU. en innovación

ASU por delante de MIT y de Stanford — U.S. News & World Report, 10 años, 2016–25