

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 16:30 a 21:10 horas

**Sujeto a cupo**

# PÉNSUM DE ESTUDIO\*

---

## Primer año

### Ciclo 1

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  
Inglés 1

### Ciclo 2

Administración de Hoteles y Restaurantes  
Alemán I/ Francés I/ Italiano I  
Contabilidad General  
Inglés 2  
Nutrición  
Práctica Parcial Ama de Llaves  
Bases de Investigación I  
Estrategias de Razonamiento  
Taller de Informática  
Razonamiento Matemático I

## Segundo año

### Ciclo 3

Alemán II/ Francés II/ Italiano II  
Costos para Hoteles y Restaurantes  
Analítica y Laboratorio de Datos I  
Inglés 3  
Economía del Turismo  
Marketing para Hoteles y Restaurantes  
Operación de Restaurantes  
Operación Hotelera  
Estrategias de Comunicación Lingüística

### Ciclo 4

Taller de Expresión Profesional  
Administración de Recursos Humanos en Hoteles y Restaurantes  
Alemán III/ Francés III/ Italiano III  
Gestión de División Cuartos  
Inglés 4  
Matemática Financiera  
Práctica Parcial Restaurantes  
Presupuesto para Hoteles y Restaurantes  
Etiqueta y Protocolo  
Sanidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas

## Tercer año

### Ciclo 5

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

## Ciclo 6

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

## Cuarto año

### Ciclo 7

Desarrollo de Emprendedores  
Gestión del Turismo de Reuniones  
Inglés 7  
Turismo y Desarrollo Sostenible  
Mantenimiento para Hoteles y Restaurantes  
Electivo de Realidad  
Gestión de Alimentos y Bebidas  
Innovación y Servicio

### Ciclo 8

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  
Ética Aplicada  
Seminario sobre Casos para Hoteles y Restaurantes

## Quinto año

### Ciclo 9

Práctica Profesional Supervisada\*\*

**\*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 676.00**

**Matrícula ordinaria vigente**

**Q 733.00**

**Cuota mensual promedio  
primer ciclo vigente**

**Q 914.00**

\*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](mailto:infolandivar@url.edu.gt)**

    **/urlxela**



Campus San Alberto Hurtado, S.J.  
de Quetzaltenango



Universidad  
**Rafael Landívar**  
Identidad Jesuita en Guatemala