

MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA

NADA TE DETIENE, ESTUDIA UNA MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA

NO LIMITS

Pasa al siguiente nivel profesional con nuestra Maestría en Administración Hotelera y desarrollarás las habilidades gerenciales, financieras, marketing y culinarias necesarias para una carrera exitosa.

NUESTRAS ESPECIALIZACIONES:

Gestión Turística

Gastronomía Humana y Gestión de Restaurantes



DURACIÓN:
16 MESES / 4 SEMESTRES / 36 CREDITOS



MODALIDAD:
PUEDES SELECCIONAR UNA DE LAS SIGUIENTES MODALIDADES:

PRESENCIAL EN INGLÉS

ONLINE EN ESPAÑOL



¿INTERESADO EN POSTULAR PARA UNA BECA?

Asesórate sobre nuestro programa de becas con nuestro Departamento de Admisión*

*Todos nuestros alumnos pueden acceder a una beca. Consulta con nuestro Departamento de Admisión.

Inscripciones abiertas
Inscripciones abiertas
Inscripciones abiertas

¡No te quedes fuera!

Programa licenciado por



MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN TURÍSTICA

NÚMERO DEL CURSO	TÍTULO DEL CURSO	CREDITOS
SEMESTRE 1		
HF50000	Gestión de empresas de hostelería	3
HF50100	Temas legales y éticos de la hotelería	3
HF50200	Gestión de marketing hotelero	3
SEMESTRE 2		
HF50300	Atención al Huésped y Gestión del Consumidor	3
HF50400	Gestión de ingresos de finanzas hoteleras	3
HF50500	Gestión de Inversiones Financieras	3
SEMESTRE 3		
HF50600	Jefe de operaciones	3
HF60000	Conceptos y aplicaciones del marketing turístico	3
HF60100	Política Mundial de Turismo	3
SEMESTRE 4		
HF60200	Gestión Estratégica de Viajes y Turismo	3
HF60300	Conceptos y prácticas de la industria turística	3
HF60400	Comunicación / Gestión de Conflictos en Turismo	3
TOTAL DE CRÉDITOS:		36

MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA ESPECIALIZACIÓN EN GASTRONOMÍA HUMANA Y GESTIÓN DE RESTAURANTES

NÚMERO DEL CURSO	TÍTULO DEL CURSO	CREDITOS
SEMESTRE 1		
HF50000	Gestión de empresas de hostelería	3
HF50100	Temas legales y éticos de la hospitalidad	3
HF50200	Gestión de marketing hotelero	3
SEMESTRE 2		
HF50300	Atención al Huésped y Gestión del Consumidor	3
HF50400	Gestión de ingresos de finanzas hoteleras	3
HF50500	Gestión de Inversiones Financieras	3
SEMESTRE 3		
HF50600	Jefe de operaciones	3
HF60500	Comprender la comida: historia y estudio de las cocinas	3
HF60600	Gestión y Desarrollo de Restaurantes	3
SEMESTRE 4		
HF60700	Alimentación Nutrición y Dieta	3
HF60800	Costos de compras y control sostenibles	3
HF60900	Gestión de eventos	3
TOTAL DE CRÉDITOS:		36

REQUISITOS DE ADMISIÓN PARA ESTUDIAR UNA MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA DE MANERA ONLINE

Ficha de admisión.

Título de Bachelor degree o licenciatura traducida y evaluada por un miembro de la Naces en caso el documento no fuera de los Estados Unidos.

ID válida.

Realizar un pago único de \$85*.

* No reembolsables.

REQUISITOS DE ADMISIÓN PARA ESTUDIAR UNA MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA DE MANERA PRESENCIAL

Alumnos internacionales:

Ficha de admisión.

Título de Bachelor degree o licenciatura traducida y evaluada por un miembro de la Naces en caso el documento no fuera de los Estados Unidos.

Prueba financiera de una reserva de \$23 000.

Evaluación de suficiencia del idioma inglés.

Pasaporte vigente.

Realizar un pago único de \$85*.

* No reembolsables.

Alumnos locales:

Ficha de admisión.

Título de Bachelor degree o licenciatura traducida y evaluada por un miembro de la Naces en caso el documento no fuera de los Estados Unidos.

Evaluación de suficiencia del idioma inglés.

ID válida.

Realizar un pago único de \$85*.

* No reembolsables.

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN SIU?

1. Tenemos +2500 estudiantes internacionales egresados
2. Tenemos una universidad con +14 años de experiencia formando profesionales en EE. UU.
3. Somos una universidad autorizada por el Departamento de Educación de la Florida y acreditada en los EE. UU.
4. Pertenece a una corporación educativa con más de 50 años de experiencia a nivel global.
5. Contamos con diferentes niveles educativos: diplomas, nivel técnico profesional, licenciaturas y maestrías.

¿POR QUÉ ESTUDIAR UNA MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA?

1. Desarrollar las habilidades gerenciales, financieras, marketing y gastronómicas necesarias para una carrera exitosa en la hospitalidad.
2. Comprender los aspectos operativos de los acelerados campos de hospitalidad y restaurantes de hoy en día.
3. Comprender los matices de la gestión estratégica de la hospitalidad.

¡Quedamos en contacto!

Atentamente,

Departamento de Admisión

San Ignacio University