



# ADMINISTRACIÓN DE HOTELES

Una de las principales fuentes de riqueza en el país es el turismo, por lo que la hotelería representa una amplia gama de posibilidades de trabajo y desarrollo personal, abarcando áreas como: alimentos y bebidas, división de cuartos, administración y contabilidad, mantenimiento, ventas y mercadotecnia, y recursos humanos.

Con esta carrera adquirirás conocimientos, habilidades y actitudes propias de un profesional especializado en administración de hoteles. Te capacitará para responder a las distintas demandas de los clientes ofreciéndoles el servicio adecuado, propiciando que queden satisfechos y tengan ganas de volver.

El especialista en Administración Hotelera tiene amplias oportunidades de desarrollo profesional a niveles gerenciales de empresas dedicadas a la hotelería.

Km. 58 Carr. México-Cuautla, Hacienda Panoaya, Amecameca, Méx. 56900

Tel: 01-800-014-1415

Internet: [www.institutomaurer.com.mx](http://www.institutomaurer.com.mx) E-mail: [dudas@institutomaurer.com](mailto:dudas@institutomaurer.com)

Los conocimientos que obtendrás en nuestra carrera te permitirán:

- Planificar los recursos humanos del hotel.
- Adquirir nociones básicas de marketing y controlar métodos y formas de explotación hotelera.
- Controlar los instrumentos básicos para la correcta administración y contabilidad del hotel.
- Conocer a profundidad las herramientas de trabajo del área de alojamiento y del área de alimentos y bebidas de un hotel.
- Conocer métodos y formas de trabajar por parte de los servicios técnicos.
- Manejar la atención al cliente a través de las actividades complementarias.
- Utilizar la informática como herramienta de control en todos los departamentos del hotel.

## PROGRAMA DE ESTUDIOS

### UNIDAD DIDÁCTICA#1

**Dirección y administración.** El sector turístico hotelero.

**Recursos humanos.** La planificación de los recursos humanos.

**Marketing.** Marketing y turismo.

### UNIDAD DIDÁCTICA#2

**Dirección y administración.** La explotación hotelera: estudio de viabilidad y organización del hotel.

**Recursos humanos.** Los perfiles profesionales.

**Alimentos y bebidas.** La oferta gastronómica del hotel.

### UNIDAD DIDÁCTICA#3

**Dirección y administración.** La dirección del hotel

(1).

**Alojamiento.** Las instalaciones y equipos de la recepción.

**Alimentos y bebidas.** Planificación de menús.  
**Video I. Bar, cafeterías y buffettes.**

### UNIDAD DIDÁCTICA#4

**Dirección y administración.** La dirección del hotel (2).

**Alojamiento.** Gestión de la recepción (1).

**Alimentos y bebidas.** Las instalaciones y equipos de la cocina.

### UNIDAD DIDÁCTICA#5

**Recursos humanos.** La administración de personal.

**Alojamiento.** Gestión de la recepción (2).

**Alimentos y bebidas.** La organización y la producción en cocina (1).

### UNIDAD DIDÁCTICA#6

**Recursos humanos.** La selección de personal.

**Alojamiento.** Gestión de la recepción (3).

**Alimentos y bebidas.** La organización y la producción en cocina (2).

**Video II. Restaurante.**

### UNIDAD DIDÁCTICA#7

**Recursos humanos.** La ingeniería de la formación.

**Alojamiento.** Gestión de la conserjería.

**Alimentos y bebidas.** Las instalaciones y los equipos del restaurante-comedor.

### UNIDAD DIDÁCTICA#8

**Recursos Humanos.** La política de promoción. La evaluación del personal.

**Alojamiento.** Gestión de las comunicaciones (telefonía).

**Alimentos y bebidas.** El servicio en el restaurante-comedor (1).

### UNIDAD DIDÁCTICA#9

**Recursos Humanos.** La comunicación interna.

**Alojamiento.** Equipos del departamento de pisos y áreas. Comunes.

**Alimentos y bebidas.** El servicio en el restaurante-comedor (2).

**Video III. Recepción y pisos.**

### UNIDAD DIDÁCTICA#10

**Dirección y administración.** El departamento de administración y contabilidad (1).

**Alojamiento.** Gestión y organización de los pisos (1).

**Alimentos y bebidas.** Las instalaciones de la cafetería-coctelería.

### UNIDAD DIDÁCTICA#11

**Dirección y Administración.** El departamento de administración y contabilidad (2).

**Alojamiento.** Gestión y organización de los pisos (2).

**Alimentos y bebidas.** El servicio de la cafetería-coctelería.

### UNIDAD DIDÁCTICA#12

**Dirección y administración.** El departamento de administración y contabilidad (3).

**Alojamiento.** La gestión y organización de pisos (3).

**Alimentos y bebidas.** Higiene en alimentos y bebidas.

**Video IV. Organización de Banquetes.**

### UNIDAD DIDÁCTICA#13

**Dirección y administración.** El departamento de administración y contabilidad (4).

**Marketing.** El marketing Mix.

**Alojamiento.** La gestión y organización del departamento de lencería-lavandería.

### UNIDAD DIDÁCTICA#14

**Dirección y administración.** Las compras y la organización del almacén-economato-bodega

**Marketing.** El plan de marketing del hotel.

**Alimentos y bebidas.** La gestión del área de alimentos y bebidas.

### UNIDADES COMPLEMENTARIAS

**Material de consulta.**

**Temas monográficos.**

**Los servicios de restauración.** El buffete. Los banquetes. El Room-Service y el servicio de Catering.

**Informática en la hostelería.** La aplicación informática en el hotel.

**El mantenimiento y la seguridad en el hotel.** Los servicios técnicos. La seguridad en el hotel

**Actividades hoteleras complementarias.** Las instalaciones complementarias y el ocio. La animación hotelera. El programa de animación en el hotel.