



Pionera en formar directivas para la industria de la hospitalidad a través de un plan de estudios único en México, que combina habilidades prácticas con fundamentos administrativos, científicos y humanos. En la actualidad el contacto de hospitalidad con un estilo de vida señalado por ESDAI desde su fundación en 1969, marca la diferencia entre las instituciones y empresas de servicio. ESDAI es la única escuela de hospitalidad que comparte nexos con el IPADE, la escuela de negocios más importante de América Latina.

### OBJETIVOS

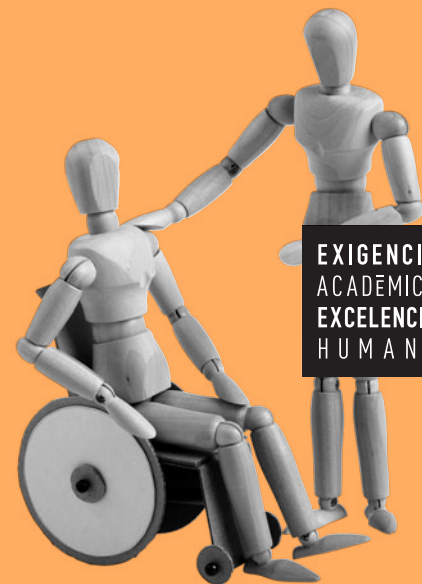
Formar mujeres con mentalidad, habilidades y visión directiva capaces de lograr que la hospitalidad se manifieste como un estilo de vida en instituciones y empresas de servicio, preparándolas para un desempeño profesional, ético y con responsabilidad social.

### CAMPO DE TRABAJO

La licenciatura en Administración y Hospitalidad capacita a su egresadas para trabajar en la dirección de diversas áreas de la empresa e instituciones como: hoteles, restaurantes, comedores industriales, banquetes, grupos, y convenciones, empresas de productos de consumo, así como para iniciar su propio negocio.

Ofrecemos a nuestras alumnas y graduadas las mejores ofertas de trabajo de manera oportuna y eficiente con asesoría especializada, gracias a la estrecha comunicación con instituciones del ramo de la hospitalidad a nivel nacional e internacional.

*La hospitalidad con  
sentido de vida.*



**EXIGENCIA  
ACADÉMICA  
EXCELENCIA  
HUMANA**



# PLAN DE ESTUDIOS

SEMESTRAL | SUGERIDO

RVDE ESDAI 20110710



UNIVERSIDAD  
PANAMERICANA  
Guadalajara

EXIGENCIA  
ACADÉMICA  
EXCELENCIA  
HUMANA

UP

ESDAI UP

AH

ADMINISTRACIÓN  
Y HOSPITALIDAD

	ADMINISTRACIÓN	SERVICIOS	CIENCIAS	HUMANIDADES E INVESTIGACIÓN
1°	<ul style="list-style-type: none"> <li>Matemáticas Básicas 6</li> <li>Introducción a la Administración 3</li> <li>Taller de Aplicaciones de Informática I 3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introducción a las Técnicas Culinarias 3</li> <li>Introducción a los Servicios 8</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taller de Dibujo Arquitectónico 2</li> <li>Bioquímica de los Alimentos 8</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Historia de la Cultura 6</li> <li>Taller de Estrategias de Aprendizaje 2</li> </ul>
2°	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bases del Proceso Administrativo 6</li> <li>Taller de Aplicaciones de Informática II 2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas y Bases Culinarias I 9</li> <li>Química y Administración del Servicio de Mantenimiento 7</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ciencia Culinaria y Laboratorio 9</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Persona y Sociedad 6</li> <li>Redacción 6</li> </ul>
3°	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contabilidad 10</li> <li>Probabilidad y Estadística Descriptiva 6</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnica y Bases Culinarias II 8</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selección de Textiles y Administración de Servicios de Ropa 7</li> <li>Microbiología e Inocuidad Alimentaria 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ética 6</li> <li>Taller de Escritura Argumentativa 3</li> </ul>
4°	<ul style="list-style-type: none"> <li>Análisis y Diseño de Procesos Administrativos 6</li> <li>Matemáticas Financieras 6</li> <li>Contabilidad de Costos 6</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arte Culinario 4</li> <li>Gastronomía 6</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conservación de Alimentos 9</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Antropología Teológica I 4</li> <li>Filosofía de la Hospitalidad 6</li> </ul>
5°	<ul style="list-style-type: none"> <li>Economía 6</li> <li>Finanzas 6</li> <li>Presupuestos y Sistemas de Control 6</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enología 3</li> <li>Servicio de Comedores 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nutrición Humana 6</li> <li>Acabados y Técnicas de Construcción 3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Antropología Teológica II 4</li> <li>Metodología de la Investigación 4</li> </ul>
6°	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mercadotecnia 10</li> <li>Formulación y Evaluación Financiera de Proyectos 6</li> <li>Administración de Personal 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planeación de Menús 4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planteamiento de Diseño Arquitectónico 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filosofía Social 6</li> <li>Diseño de la Investigación 4</li> </ul>
7°	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taller de Capacitación 3</li> <li>Dirección Estratégica 10</li> <li>Administración de Compras y Abastecimientos 4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Administración del Servicio de Alimentos en Alta Escala 4</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Hombre y Mundo Contemporáneo 6</li> <li>Taller de Investigación Profesional 5</li> <li>México Contemporáneo 3</li> </ul>
8°	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auditoría Administrativa 5</li> <li>Emprendedores 6</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temas Selectos de Servicio 6</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diseño de Interiores 3</li> <li>Instalación y Equipo 6</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Derecho 6</li> </ul>
*9°	<b>ORIENTACIÓN SECTOR SALUD</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Administración de Compras en Instituciones de Salud 4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nutrición y Dietética Aplicada 6</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Microbiología Ambiental y Manejo de Residuos Hospitalarios 4</li> <li>Instalación y Equipo en Instituciones de Salud 3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bioética 6</li> <li>Derecho Aplicado a Instituciones de Salud 4</li> <li>Factor Humano 4</li> </ul>
*9°	<b>ORIENTACIÓN SECTOR TURISMO Y HOTELERÍA</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Administración del Ingreso 4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestión Turística 8</li> <li>Relaciones Públicas e Imagen Corporativa 3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nociones de Primeros Auxilios 3</li> <li>Instalación y Equipo en Hotelería 3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ética Profesional 6</li> <li>Derecho Internacional 4</li> </ul>
*9°	<b>ORIENTACIÓN SECTOR GESTIÓN DE EVENTOS</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mercadotecnia de los Servicios 4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestión de Eventos 8</li> <li>Relaciones Públicas e Imagen Corporativa 3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nociones de Primeros Auxilios 3</li> <li>Instalación y Equipo para Organización de Eventos 3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ética Profesional 6</li> <li>Derecho Mercantil 4</li> </ul>

\* A ELEGIR UNA DE LAS TRES ORIENTACIONES

ProL. Calzada Circunvalación Pte.49, Col. Ciudad Granja, C.P. 45010, Zapopan, JAL., MX  
Tel: +52 (33) 1368 2211 • www.admisionesupgd.com • admisionesupgd. f i @

ADMISIONES