

# Licenciatura en Administración de Instituciones Hoteleras

Nos especializamos en formar profesionales en la Hospitalidad y Servicio con los más altos estándares a nivel internacional.

Nuestros egresados serán capaces de diseñar Modelos de Gerencia de Servicio y Calidad para administrar y dirigir, entre otras empresas:

- Cadenas Hoteleras • Cadenas de Restaurantes • Centros de Convenciones y eventos • Complejos recreativos y de entretenimiento • Embajadas • Cruceros

Contamos con convenios internacionales con el Disney College Program y la Universidad de Michigan, con el Restaurante Emebe Garrote, acreedor de 7 estrellas Michelin en España, que te permiten hacer prácticas internacionales.

Puedes optar a una doble titulación, Bachelor of International Business in Hotel and Tourism con el César Ritz College en Suiza.

El 90% de nuestros egresados son contratados por las mejores empresas o emprenden un negocio exitoso.



email: [infocee@unis.edu.gt](mailto:infocee@unis.edu.gt) • [www.unis.edu.gt](http://www.unis.edu.gt)

 /FCEEUnisGT

**1** año

**Primer semestre**

- Formación Humanística 1
- Expresión y comunicación
- Matemática 1
- Introducción a la Administración y a la Hospitalidad (Laboratorio)
- Contabilidad General
- Introducción a la Gestión de Alimentos

**Interciclo:** Comunicación Corporativa

**2** año

**Tercer semestre**

- Formación Humanística 3
- Mercadeo
- Costos y Presupuestos
- Ética General y Bioética
- Economía 1
- Ciencia, Técnica y Arte Culinario 2 (Laboratorio)
- Teología 1

**Interciclo:** • Libre Configuración 1  
• Economía 2

**3** año

**Quinto semestre**

- Formación Humanística 5
- Claves del Pensamiento Económico y Político 1
- Estrategia y Dirección
- Talento humano
- División Cuartos (Laboratorio)
- Gerencia Financiera

**Interciclo:** • Patrimonio y Gastronomía Guatemalteca  
• Libre Configuración 2

**4** año

**Séptimo semestre**

- Formación Humanística 7
- Comprensión Social de Guatemala
- Catering
- Plan de Negocios (Trabajo de Graduación)
- Etiqueta y Eventos (Laboratorio)
- Gerencia de Servicio

**Interciclo:** • Diseño y Creación de Ambientes  
• Industria Turística (Laboratorio)

**Segundo semestre**

- Formación Humanística 2
- Antropología Filosófica
- Matemática 2
- Administración de Empresas de la Hospitalidad (Laboratorio)
- Contabilidad Financiera
- Ciencia, Técnica y Arte Culinario 1

**Interciclo:** • Taller de Investigación  
• Estadística

**Cuarto semestre**

- Formación Humanística 4
- Derecho y Empresa
- Logística y operaciones
- Análisis Financiero
- Nutrición y Dietética (Laboratorio)
- Teología 2

**Interciclo:** • Prácticas de Trabajo e Investigación 1 (PTI)

**Sexto semestre**

- Formación Humanística 6
- Claves del Pensamiento Económico y Político 2
- Sistemas de Calidad
- Gerencia de Clientes
- Facilities Management (Laboratorio)
- Cocina Internacional

**Interciclo:** • Prácticas de Trabajo e Investigación 2 (PTI)

**Octavo semestre**

- Formación Humanística 8
- Filosofía del Trabajo y Ética de la Profesión
- Sommelier
- Seminario de Casos (Examen General Privado)

**Interciclo:** Prácticas de Trabajo e Investigación 3 (Pasantía Internacional)