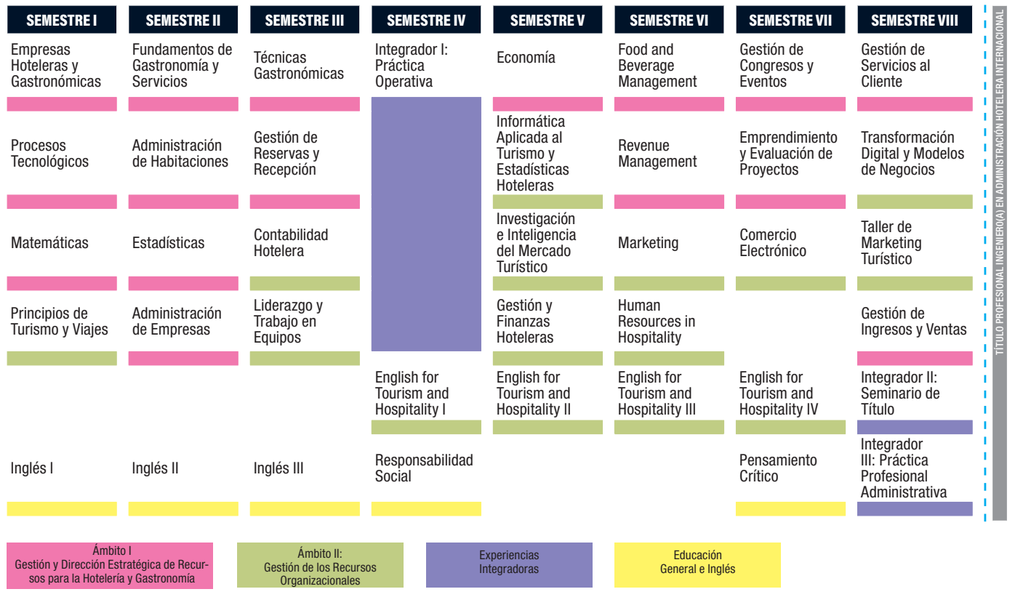
Universidad Andrés Bello
Conectar · Innovar · Liderar

Ingeniería en Administración Hotelera Internacional

Facultad de Economía y Negocios



Ingeniería en Administración Hotelera Internacional

Facultad de Economía y Negocios

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTA CARRERA EN LA UNIVERSIDAD ANDRÉS BELLO?

Acreditada internacionalmente por 5 años por Agencia AICE (enero 2023 – enero 2028).

Opción de doble titulación con el Máster en Gestión Hotelera de la Universidad Europea de Canarias (España).

Opción preferente de diferentes programas de Máster con la Universidad Europea de Madrid, con la Universidad Antonio de Nariño y el IMF Business School (España).

Malla curricular con importantes contenidos de informática y digitalización aplicada a la hotelería (6 asignaturas) e inglés técnico especializado (7 semestres, 8 horas semanales).

Se prepara a los alumnos(as) en la administración de empresas y operación de servicios de la gestión hotelera, con una fuerte orientación hacia la calidad de los servicios y a la satisfacción de los requerimientos del consumidor.

La Escuela ofrece la posibilidad de un programa de continuidad de estudios que permite la obtención del título de Ingeniero Comercial en la propia facultad en un período de un año y medio.

Existe la posibilidad de vivir la experiencia de la internacionalización a través de distintas modalidades, cursos de inglés, programas intensivos e intercambio en prestigiosos planteles alrededor del mundo.

GRADO ACADÉMICO
LICENCIADO(A) EN GESTIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS (8 SEMESTRES)

TÍTULO PROFESIONAL
INGENIERO(A) EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA INTERNACIONAL (8 SEMESTRES)

DURACIÓN
4 AÑOS

RÉGIMEN
DIURNO

SEDE
SANTIAGO

Descripción de Asignaturas

Ámbito I
Gestión y Dirección Estratégica de Recursos para la Hotelería y Gastronomía

Ámbito II:
Gestión de los Recursos Organizacionales

Experiencias Integradoras

Educación General e Inglés

PRIMER AÑO

	ASIGNATURA	RESEÑA
SEMESTRE I	Empresas Hoteleras y Gastronómicas	Esta asignatura, de carácter teórico/practico, permite a los y las estudiantes conocer las principales características y legislación vigente en el sector hotelero y gastronómico, contemplando dentro del programa la incorporación de competencias necesarias para el desarrollo de las actividades de supervisión en el área de alimentos y bebidas de un hotel o de una empresa gastronómica, contemplando asegurar la satisfacción del cliente a través de un trabajo que considere estándares de calidad.
	Procesos Tecnológicos	Al término de esta asignatura los y las estudiantes serán capaces de reconocer y aplicar las tecnologías de la información necesarias para el manejo de la gestión en el ámbito de la hotelería y el turismo, principalmente Microsoft Excel, que es un programa de análisis de datos.
	Matemáticas	Analizar contenidos del álgebra elemental y de problemas desde el punto de vista de la lógica y conjuntos, y resolviendo problemas atingentes al área de los negocios, economía y administración utilizando funciones y aplicando el cálculo y teoremas de derivadas.
	Principios de Turismo y Viajes	Esta asignatura permite reconocer las principales definiciones y conceptos que forman el marco teórico de la industria de los viajes y la hospitalidad, explicando las principales regiones y áreas receptoras de turismo en Chile y el Mundo, relacionando los Recursos Turísticos que forman parte del Producto Turístico y explicando los efectos de la actividad turística sobre el Medio Ambiente.
	Inglés I	Curso de carácter introductorio, que sienta las bases para la adquisición de las competencias lingüísticas del nivel A1 del Marco Común Europeo de las Lenguas. Al finalizar el curso, el/la estudiante será capaz de comunicarse efectiva y naturalmente, en forma oral y escrita, en ámbitos de la vida diaria, desde el contexto personal hasta los entornos más cercanos, refiriéndose al presente y al pasado reciente, usando una escritura, pronunciación y entonación adecuadas.
SEMESTRE II	Fundamentos de Gastronomía y Servicios	Esta asignatura, de carácter teórico / práctico, permite a los y las estudiantes obtener conocimientos, habilidades y destrezas técnicas necesarias para organizar y aplicar diferentes tipos de trabajos operativos que involucren técnicas avanzadas de venta, técnicas de servicio de alimentos y bebidas en restaurantes y el área gastronómica de hoteles.
	Administración de Habitaciones	La asignatura está orientada a entregar a los y las estudiantes , al momento de finalizar el curso, la incorporación de conceptos y herramientas que permitan al futuro profesional reconocer las diferentes actividades y responsabilidades en los departamentos de Front Desk, Housekeeping, Administración, Mantención y Seguridad de un Hotel.
	Estadísticas	Esta asignatura está orientada a entregar los y las estudiantes conceptos básicos de estadística, organización y presentación de datos y análisis descriptivo de ellos, para obtener información basada en las estadísticas básica y sus principales parámetros, tales como promedio, varianza, etc., necesarios para analizar situaciones y tomar decisiones.
	Administración de Empresas	Permite a los y las estudiantes obtener conocimientos y habilidades necesarias para la gestión y administración de empresas hoteleras y gastronómicas, para mejorar la productividad y por ende la competitividad de las empresas. Se busca que el/la estudiante pueda utilizar sus conocimientos para resolver problemas y detectar oportunidades bajo los conceptos entregados.
	Inglés II	Curso de carácter introductorio, que sienta las bases para la adquisición de las competencias lingüísticas del nivel A2 del Marco Común Europeo de las Lenguas. Al finalizar el curso, el/la estudiante será capaz de comunicarse efectiva y naturalmente, en forma oral y escrita, en ámbitos de la vida diaria, desde el contexto personal hasta los entornos más cercanos, refiriéndose al presente y al pasado reciente, usando una escritura, pronunciación y entonación adecuadas.

Descripción de Asignaturas

Ámbito I
Gestión y Dirección Estratégica de Recursos para la Hotelería y Gastronomía

Ámbito II:
Gestión de los Recursos Organizacionales

Experiencias Integradoras

Educación General e Inglés

SEGUNDO AÑO

	ASIGNATURA	RESEÑA
SEMESTRE III	Técnicas Gastronómicas	Esta asignatura teórica/practica permitirá que los y las estudiantes conozcan aprendan técnicas de abastecimiento, rotulación, almacenamientos y control interno, tanto de rotación, como control de temperaturas y puntos críticos de control , con el fin de realizar un buen manejo de los productos a utilizar en un producción futura o del momento, gestionando junto a sus pares la distribución de actividades y el desempeño eficiente y eficaz de cada uno, como también de su ejecución, elaborando los productos entregados y llevándolos a una producción final de alta calidad, en donde serán degustados y evaluados de acuerdo a estándares gastronómicos de alto nivel, siendo cada proceso, evaluado de forma continua, para desarrollar y asegurar un estándar internacional en sus preparaciones y obtener resultados óptimos.
	Gestión de Reservas y Recepción	Esta asignatura está orientada a entregar herramientas que permitan a las y los futuros profesionales reconocer los diferentes procedimientos, operación y facilidades para la gestión los departamentos de Front Desk, Housekeeping, Administración, Mantención y Seguridad de un Hotel, por medio del software para la gestión de hoteles Fidelio Opera.
	Contabilidad Hotelera	Entrega una visión general para comprender la utilidad y alcance de los principales instrumentos de la gestión contable para la toma de decisiones. La asignatura también permite aplicar herramientas de matemáticas financieras a decisiones de inversión y financiamiento, e introducir a la elaboración del flujo de caja de un proyecto.
	Liderazgo y Trabajo en Equipos	Este curso entrega a los y las estudiantes las herramientas para analizar a través de aproximaciones teóricas y prácticas los diferentes estilos de liderazgo como concepto. A través de un proceso de reflexión y evaluación crítica, los y las estudiantes serán capaces de apreciar como factores individuales, organizacionales y culturales pueden influir en la eficacia del líder.
	Inglés III	Curso de carácter introductorio, que sienta las bases para la adquisición de las competencias lingüísticas del nivel B1 del Marco Común Europeo de las Lenguas. Al finalizar el curso, el y la estudiante será capaz de comunicarse efectiva y naturalmente, en forma oral y escrita, en ámbitos de la vida diaria, desde el contexto personal hasta los entornos más cercanos, refiriéndose al presente y al pasado reciente, usando una escritura, pronunciación y entonación adecuadas.
SEMESTRE IV	Integrador I: Práctica Operativa	En el Integrador I, las y los estudiantes deben utilizar los conocimientos, habilidades y destrezas técnicas adquiridas hasta este nivel, los antecedentes de contactos proporcionados por la escuela y sus preferencias personales, para seleccionar y postular a empresas donde desempeñara el trabajo práctico necesario para adquirir experiencias significativas en el transcurso de su carrera.
	English for Tourism and Hospitality I	Esta asignatura tributa al Perfil de Egreso de la carrera en el ámbito III Gestión de los Recursos Organizacionales, específicamente en el resultado de aprendizaje utilizando herramientas metodológicas para enfrentar los requerimientos de la industria turística internacional con un adecuado manejo del idioma inglés.
	Responsabilidad Social	Esta asignatura tiene el propósito de desarrollar habilidades, con el objetivo de ampliar el conocimiento, reforzar el compromiso y motivar acciones positivas, es decir, habilidades que dan cuenta de “saber”, “saber hacer” y “saber ser”.

Descripción de Asignaturas

Ámbito I
Gestión y Dirección Estratégica de Recursos para la Hotelería y Gastronomía

Ámbito II:
Gestión de los Recursos Organizacionales

Experiencias Integradoras

Educación General e Inglés

TERCER AÑO

SEMESTRE V

ASIGNATURA	RESEÑA
Economía	La asignatura de Economía está orientada a entregar al alumno, al momento de finalizar el curso, una visión general de los problemas económicos que enfrenta la sociedad y su aplicación a las situaciones que ellos mismos enfrentan, distinguiendo claramente el concepto de costo de oportunidad en la toma racional de las decisiones, analizando cómo funcionan los mercados, identificando el concepto de elasticidad precio e ingreso de la demanda y la elasticidad precio de la oferta.
Informática Aplicada al Turismo y Estadísticas Hoteleras	Entrega conocimientos, habilidades y destrezas técnicas necesarias para conocer, escoger y aplicar las tecnologías que pueden mejorar la gestión del negocio e incrementar la rentabilidad de las empresas turísticas y hoteleras. Además, obtener conocimientos y destrezas técnicas necesarias en el área de la estadística relacionada con la Hotelería.
Investigación e Inteligencia del Mercado Turístico	Permite a las y los estudiantes, obtener conocimientos acerca de los principales aspectos de la investigación en el mercado turístico asociado a las empresas turísticas y hoteleras, otorgando al alumno habilidades para desarrollar investigaciones de mercado con la finalidad de analizar de manera correcta las principales características de los turistas, los diferentes segmentos de mercado que existen en la industria turística, y las técnicas y estrategias para promover y publicitar los servicios turísticos.
Gestión y Finanzas Hoteleras	Los y las estudiantes serán capaces de entender el rol y funciones del “Administrador Financiero” y la organización administrativa del área Finanzas, reconociendo los principales instrumentos financieros transados en Chile tanto de renta fija como variable. Les permitirá además interpretar la información de las razones financieras, conocer los principales modelos de valorización de acciones y bonos contemplando los principios de riesgo, rentabilidad, costo de oportunidad del capital y la correcta evaluación de las inversiones.
English for Tourism and Hospitality II	Esta asignatura tributa al Perfil de Egreso de la carrera en el ámbito III Gestión de los Recursos Organizacionales, específicamente en el resultado de aprendizaje utilizando herramientas metodológicas para enfrentar los requerimientos de la industria turística internacional con un adecuado manejo del idioma inglés.

SEMESTRE VI

Food and Beverage Management	Esta asignatura dictada en inglés, entrega los conocimientos, las habilidades, y las destrezas técnicas necesarias para planificar, organizar y dirigir diferentes tipos de empresas que involucren producción y servicios gastronómicos, proponiendo estándares de evaluación y control de la calidad de cada uno de los procesos propios de la gestión de la operación, considerando la forma adecuada de liderar los procesos propios de la gestión de costos adaptando estos de forma integral a las necesidades, los requerimientos, las metas y la infraestructura dada en la empresa donde el profesional de esta carrera preste sus servicios.
Revenue Management	En esta asignatura los y las estudiantes obtendrán conocimientos para elaborar estrategias que permitan la optimización de ingresos de un alojamiento; anticipándose al comportamiento del mercado. En esta serán capaces de calcular y analizar los indicadores que permiten medir el rendimiento y la calidad de los servicios entregados, además de los que se manejan en el mercado, con el fin de optimizar y desarrollar estrategias de tarificación, siendo capaces de proponer soluciones a problemáticas futuras.
Marketing	Entrega conocimientos necesarios para entender el funcionamiento del mercado turístico, tales como segmentación del mercado, desarrollo de productos y su comercialización, establecimiento de canales de distribución y estrategias de comunicación, aspectos fundamentales para promover servicios y productos turísticos, basados en las características de los turistas y el comportamiento del consumidor, utilizando herramientas informáticas y digitales.
Human Resources in Hospitality	Esta asignatura permite a los y las estudiantes comprender la planificación estratégica y gestión de recursos humanos en las empresas y la relación entre el capital humano y el éxito o fracaso de una empresa, realizando un análisis de necesidades de puestos de trabajo, y un proceso de reclutamiento y selección estratégica de personal. Junto a lo anterior, esta asignatura desarrolla conceptos de liderazgo que son claves para poder delegar, tomar decisiones y resolver problemas en el rol de líder de un equipo, considerando los talentos y habilidades individuales de cada persona.
English for Tourism and Hospitality III	Curso que sienta las bases para la adquisición de las competencias lingüísticas del nivel B1+ del Marco Común Europeo de las Lenguas. Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de comunicarse efectiva y naturalmente, en forma oral y escrita, en ámbitos relacionados con el área de la industria hotelera y negocios.

Descripción de Asignaturas

Ámbito I
Gestión y Dirección Estratégica de Recursos para la Hotelería y Gastronomía

Ámbito II:
Gestión de los Recursos Organizacionales

Experiencias Integradoras

Educación General e Inglés

CUARTO AÑO

	ASIGNATURA	RESEÑA
SEMESTRE VII	Gestión de Congresos y Eventos	Entrega conocimientos, habilidades y destrezas técnicas necesarias para planificar y organizar diferentes tipos de eventos, que involucren producción gastronómica y prestación de servicios, manteniendo altos estándares de calidad y adaptando éstos de forma integral a las necesidades, requerimientos e infraestructura de la empresa o institución que solicite sus servicios.
	Emprendimiento y Evaluación de Proyectos	El curso busca proporcionar a los y las estudiantes las herramientas y habilidades necesarias para que sea un emprendedor, con la capacidad en la creación de su propia empresa o bien asumiendo dicha actitud. Para ello se entregarán los antecedentes y conceptos para el desarrollo de ideas de proyectos y negocios, la puesta en marcha de empresas, y el diseño y realización del plan de negocios.
	Comercio Electrónico	La asignatura permitirá a los y las estudiantes reconocer las particularidades de los negocios y transacciones electrónicas, poner en práctica los nuevos conocimientos y herramientas de evaluación técnica y financiera adquiridos. Esto, junto con las materias vistas en cursos anteriores, permitirá al estudiante realizar una adecuada mezcla de marketing electrónico aplicada a los productos (bienes y servicios) para poder desarrollarlos de manera efectiva tanto para beneficio de otros como personales en caso de desear emprender.
	English for Tourism and Hospitality IV	Curso de carácter introductorio, que sienta las bases para la adquisición de las competencias lingüísticas del nivel B2 del Marco Común Europeo de las Lenguas. Al finalizar el curso, el/la estudiante será capaz de comunicarse efectiva y naturalmente, en forma oral y escrita, en ámbitos relacionados con el área de la industria hotelera y negocios.
	Pensamiento Crítico	En esta asignatura los y las estudiantes serán capaces de reconocer las bases conceptuales del pensamiento crítico, los tipos de argumentación y modelos de reflexión crítica.
SEMESTRE VIII	Gestión de Servicios al Cliente	Esta asignatura entrega conocimientos que permiten comprender e integrar al perfil profesional, el concepto de calidad y su aplicación en las experiencias de los clientes, evaluando y analizando estas, desde varios enfoques para desarrollar soluciones estratégicas que permitan fidelizar a los clientes de una empresa del sector hotelero y turístico.
	Transformación Digital y Modelos de Negocios	Entrega la capacidad de desarrollar herramientas analíticas y conceptuales que apoyen la integración de tecnología y la transformación digital en los procesos de una empresa turística y hotelera, mediante la innovación de productos y/o servicios, la adaptación y elaboración de estrategias tecnológicas, y la reestructuración de su modelo de negocios.
	Taller de Marketing Turístico	Diferenciar usos del Marketing de empresas turísticas y hoteleras, tomando decisiones en base al análisis estratégico en cuanto al producto, canales de distribución y las estrategias utilizadas para promocionar y dar a conocer un producto al consumidor final, para su posterior uso y aplicación en un proyecto real, presentando los posibles escenarios, problemáticas y soluciones que permitan diseñar un plan de marketing, considerando adicionalmente el plan de financiamiento, sus fuentes y el cómo se lograra rentabilizar el proyecto.
	Gestión de Ingresos y Ventas	Esta asignatura tiene el propósito de entregar a los y las estudiantes los conceptos fundamentales de estrategias y técnicas de ventas y gestión de ingresos e introduce a las y los y las estudiantes en el manejo de herramientas de análisis cuantitativo y cualitativo de rendimientos y precios para la operación hotelera.
	Integrador II: Seminario de Título	Seminario de grado, el penúltimo paso para finalizar la carrera, en donde las y los alumnos han aprendido de productos turísticos, administración, estadísticas, planificación, marketing, investigación de mercados, gestión de personas, finanzas, transformación digital y cómo gestionar, emprender y liderar un proyecto turístico y/o hotelero. En este curso aplicarán todos estos conocimientos, desarrollando planes de negocios, realizando una investigación o proponiendo una planificación turística que aporte a territorios turísticos.
	Integrador III: Práctica Profesional Administrativa	El objetivo primordial de la asignatura es que los y las estudiantes puedan aplicar en situaciones concretas de su trabajo, los conocimientos adquiridos durante las asignaturas cursadas hasta el octavo semestre de la carrera. De esta forma, se podrán proyectar, estrechando vínculos con los ejecutivos y contactos del sector hotelero, considerando de esta forma el ámbito laboral futuro del alumno y su empleabilidad en el mercado laboral.