

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y TURISMO



idat

NUEVA CARRERA

GESTIÓN SOSTENIBLE

DE HOTELES Y

RESTAURANTES

BACHILLER EN MENOS DE 3 AÑOS



OBTÉN TU TÍTULO
PROFESIONAL



SOMOS ESCUELA
RM N° 137-2024-MINEDU

Con el respaldo de
 Intercorp

¿QUÉ APRENDERÁS?

Los estudiantes de Gestión Sostenible de Hoteles y Restaurantes desarrollarán una visión estratégica y un liderazgo con propósito. Serán capaces de planificar, organizar y controlar las actividades de un negocio integrando la rentabilidad con la responsabilidad social y ambiental.

SOFTWARES QUE APRENDERÁS

 Office  HOTEL DRUID  OPENGDS
 odoo  QGIS Y MUCHOS MÁS



¿POR QUÉ IDAT?



RESPALDO

Somos parte del grupo Intercorp.



BACHILLER

Equivalente al grado universitario.



EMPLEABILIDAD

Convenios con las mejores empresas del país.



INFRAESTRUCTURA

9 campus modernos.



FLEXIBILIDAD

Obtén tu grado de Bachiller en menos de 3 años.

MÁS DE **40** AÑOS DE TRAYECTORIA

MALLA CURRICULAR

CICLO 1

- Lectura Comprensiva y Escritura.
- Fundamentos Lógico-Matemáticos para la Hospitalidad.
- Desarrollo de Habilidades Intrapersonales.
- Introducción a la Industria de la Hospitalidad y Turismo.
- Fundamentos Administrativos sobre las Operaciones de Alojamiento, Alimentos y Bebidas.
- Logística y Almacén.
- Herramientas Ofimáticas para la Investigación.

CICLO 2

- Lectura Crítica y Argumentación.
- Solución de Problemas Matemáticos Aplicados a la Hospitalidad.
- Negocios Gastronómicos y Cadena de Suministros.
- Principios de Higiene, BPM y Seguridad Alimentaria.
- Fundamentos Conceptuales para la Gestión del Bar
- Seminario sobre Tecnología e Inteligencia Artificial.
- Efsrt 1: Casos de Operaciones, Logística y Almacenamiento.



SUPERVISIÓN DE OPERACIONES DE RECEPCIÓN Y STOCK

CICLO 3

- Desarrollo Profesional.
- Diseño y Equipamiento Hotelero.
- El Valor Cultural de la Gastronomía Peruana Aplicada al Negocio.
- Presupuestos y Costos.
- Prevención de Riesgos Operativos.
- Investigación Ética y Responsabilidad Ciudadana.
- Seminario sobre Creatividad e Innovación.

CICLO 4

- Desarrollo de Habilidades Interpersonales.
- Diseño de Experiencias Gastronómicas y Maridaje
- Operadores Hoteleros y Turísticos.
- Gestión Operativa de Housekeeping.
- Innovación Centrada en Personas.
- Seminario Sobre Retos y Reflexiones Sociales.
- Efsrt 2: Casos de Operaciones y Equipamiento.



COORDINACIÓN DE PROCESOS ADMINISTRATIVOS Y COMERCIALES

CICLO 5

- Fundamentos del Inglés.
- Sistemas Informáticos de Alimentos y Bebidas.
- Gestión de Ingresos y Tarifas.
- Dirección de Eventos.
- Fundamentos para la Gerencia.
- Gestión de la Calidad.
- Innovación y Transformación Digital.

CICLO 6

- Inglés para el Trabajo.
- Sistemas Informáticos para Hoteles.
- Ingeniería de Menú.
- Marketing y Gestión Comercial.
- Gestión Estratégica de la Innovación.
- Efsrt 3: Proyecto de Aplicación Empresarial.



DIRECCIÓN OPERATIVA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y ALOJAMIENTO

CICLO 7

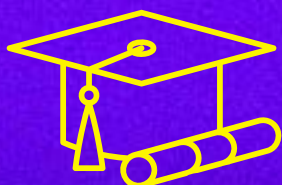
- Seminario de Actualización: Nuevas Tendencias en la Gestión Organizacional.
- Gestión de Personas
- Gestión Contable y Financiera.
- Productos Turísticos y Hoteleros.
- Gestión de la Experiencia del Cliente.
- Desarrollo Integral de Proyectos de Innovación.

CICLO 8

- Seminario de Actualización: Perspectivas de Innovación Tecnológica Disciplinar.
- Gestión del Impacto Social y Ambiental.
- Bases Legales para la Gestión.
- Estrategias de Desarrollo Integrado para Hoteles y Restaurantes.
- Creación de Modelos de Negocio.
- Efsrt 4: Proyecto de Innovación Empresarial.



GESTIÓN ESTRATÉGICA CON ENFOQUE SOSTENIBLE



Estudiando 8 ciclos podrás obtener:

→ **Título de Bachiller en Gestión Sostenible de Hoteles y Restaurantes**

→ **Duración: 3 años**

→ **Créditos: 200**

Estas respaldarán tus conocimientos y podrás desenvolverte en los diferentes campos de la Gestión Sostenible de Hoteles y Restaurantes.