

PROGRAMA DE
ESPECIALIZACIÓN EN

GESTIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES



OBJETIVO

El Programa de Especialización en Gestión de Hoteles y Restaurantes proporciona el significado empresarial de formar un establecimiento turístico de calidad y la importancia de realizar una gestión eficaz. Así, mediante la creación de servicios innovadores que consideran los cambios y necesidades de los clientes, se enseña a ser parte de la cadena de servicios turísticos de acuerdo con las condiciones y la realidad de la región en donde se desarrolla.

PERFIL DEL PARTICIPANTE

Profesionales, administradores y emprendedores del sector hotelero y gastronómico, interesados en adquirir los conocimientos y las competencias para desempeñar una gestión exitosa.

METODOLOGÍA

Incentivamos el aprendizaje autónomo y el trabajo en equipo 100 % práctico, por medio de la resolución de casos reales. De esta manera, los participantes despejarán sus propias inquietudes y aplicarán las soluciones de forma inmediata en las empresas en las que laboren o en sus propios emprendimientos.



CONTENIDO DEL PROGRAMA



Administración y Estrategia Empresarial en el Sector

El curso proporciona los principales conceptos de la administración y las estrategias empresariales fundamentales en el rubro hotelero y gastronómico. El objetivo es que se comprenda la complejidad de la organización en el sector y la forma en que delimita su accionar. Los participantes desarrollarán la capacidad de prever el potencial de crecimiento de su organización, manera efectiva, en los segmentos elegidos.



Legislación Hotelera y Gastronómica

Esta materia abarca lo referente a la reglamentación que rige a los establecimientos de hospedaje y restaurantes. Mediante casuísticas específicas se prepara a los estudiantes para enfrentar supervisiones de la Sunat, municipalidades, Apdayc, Indeci, Mincetur y otras entidades que brindan autorizaciones de constitución y funcionamiento.



Costos y Elaboración de Presupuestos

Este capítulo del programa proporciona el marco técnico para definir costos y gastos en el presupuesto. Asimismo, enseña a utilizar los distintos métodos de costeo para las decisiones y las estimaciones de inversión, estos se constituyen también como una herramienta de gestión financiera y de control empresarial.



Diseño y Gestión de la Calidad, las Operaciones y la Logística en el Sector

El curso permite una mirada integral a los procesos de la cadena de suministros de una empresa hotelera. Los alumnos aprenderán a articular los procesos de planificación de la demanda, compras, gestión de contratos, operaciones, gestión de almacenes e inventarios, transporte y servicios al cliente. El objetivo es enseñar a optimizar los recursos, elevar la competitividad de la empresa y tener un mejor rendimiento financiero.



Gerencia de Marketing y de Servicios

En esta clase se estudia en profundidad los conceptos y las herramientas de la mercadotecnia, mediante un enfoque estratégico del sector hotelero. Se plantea un análisis de la situación comercial actual de la empresa hotelera y también desde su fundación, para establecer la nueva estrategia

comercial que toma en cuenta el mercado objetivo, la cartera de clientes y el potencial de nuevos servicios y requerimientos.



Gerencia Financiera en el sector

La asignatura se diseñó para que los alumnos comprendan los conceptos financieros utilizados en el ámbito hotelero y gastronómico. Su contenido considera la teoría básica de las finanzas, las herramientas más utilizadas en la toma de decisiones, el análisis y la interpretación de estados financieros, presupuestos, flujo de caja, entre otros aspectos. El objetivo es orientar los esfuerzos hacia una mayor productividad de la actividad hotelera y gastronómica.



Estrategias de Atención al Cliente del Sector Hotelero y Gastronómico

Los participantes aprenderán sobre las destrezas y las aptitudes necesarias para brindar una atención de calidad al cliente. Se abordan temas como la tipología de clientes, manejo de quejas y reclamaciones, técnicas de autocontrol y manejo de emociones. La finalidad es entrenar, adecuadamente, al personal calificado y reforzar la cultura de buena atención en el establecimiento.



Gestión y Retención del Talento Humano

El curso brinda los conocimientos esenciales para una correcta gestión del factor humano, con la finalidad de motivar al trabajador y mantenerlo alineado con los objetivos organizacionales. Los alumnos verán en la gestión del talento una oportunidad de crecimiento y desarrollo sostenibles.



Taller de Liderazgo y Gestión de Equipos de Alto Desempeño en Hoteles y Restaurantes

Los profesionales obtendrán los conocimientos para desarrollar un equipo de alto rendimiento. Serán capaces de construir relaciones basadas en la confianza y enfocadas en los objetivos y en los compromisos de la organización. Se convertirán en un ente motivador y comunicativo, con la capacidad de manejar emociones, de generar empatía y de potenciar las relaciones interpersonales.

INFORMACIÓN GENERAL

CAMPUS

Arequipa (Centro Comercial Cayma, oficina 40).

DOCENTES

Profesionales de la Escuela de Postgrado (EPG) USIL.

DURACIÓN DEL PROGRAMA

96 horas académicas.

CERTIFICACIÓN

La EPG USIL otorgará un certificado a los participantes que culminen satisfactoriamente el 100 % del programa.

MODALIDAD

Presencial.

FINANCIAMIENTO

Directo y sin intereses con la EPG USIL.

INFORMES E INSCRIPCIONES

✉ arequipa.epg@usil.edu.pe
scornejo@usil.edu.pe

☎ (054) 48 44 44 o 975 701 062

📍 Centro Comercial Cayma, oficina 40, Arequipa

🌐 epg.usil.edu.pe

SÍGUENOS

📘 [/epgusil](https://www.facebook.com/epgusil)

📷 [@postgrado.usil](https://www.instagram.com/postgrado.usil)

📌 [Escuela de Postgrado USIL](https://www.linkedin.com/company/escuela-de-postgrado-usil)

