

ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

Facultad de Gestión

iSIL
Aprende haciendo

El crecimiento sostenido de la actividad turística en el país apunta a la consolidación del sector hotelero y alimentario. Aquí encontrarás una educación de calidad, con grandes aventuras prácticas, que te permitirá administrar con éxito los distintos niveles de las empresas hoteleras y alimentarias del país; o incluso iniciar tus propios proyectos empresariales. Nuestro plan curricular está basado en las más prestigiosas escuelas hoteleras del mundo.

DECANO

Fernando Arrunátegui. Licenciado en Administración por la Universidad de Lima, MBA por la Universidad de Québec y Magíster en Administración de Negocios por la USIL. Se ha desempeñado como gerente general y presidente del directorio de Indecopi, así como gerente de productos y servicios al usuario de la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP. Ha ejercido la docencia universitaria desde 1991 tanto a nivel de pregrado como de maestría en importantes universidades del país. Es conferencista en temas de gerencia estratégica, emprendimiento, propiedad intelectual, cultura financiera y protección del consumidor, habiendo representado oficialmente al Perú en foros internacionales sobre estos temas.

DEPARTAMENTO ACADÉMICO

- **Juan Palacios / Director:** Hotelero. Cursos de postgrado en administración y operación hotelera en Cornell/Hilton University y en gerencia estratégica de negocios en el AMTI Institute de Aruba. Veintiséis años de experiencia en dirección y operación hotelera. Doce años en consultoría, capacitación y educación en el sector.
- **Boris Corrales / Coordinador:** Administrador hotelero de la Escuela de Hotelería y Turismo de Chur, Suiza. Con 25 años de experiencia en el sector hotelero. Asumió posiciones gerenciales en prestigiosos hoteles del país.
- **Jorge Cerna / Coordinador:** Chef de profesión con 23 años de experiencia docente. Estudios de Postgrado en Docencia Universitaria, y en Turismo y Hotelería.
- **Orlando Quispe / Coordinador:** Contador Público con 22 años de experiencia en el sector hotelero y de restaurantes. Se ha desempeñado como gerente general en importantes hoteles.

VENTAJAS

- Inglés en los seis ciclos de estudio.
- Miembro de las principales asociaciones hoteleras del Perú y los Estados Unidos.
- Programas de Work & Travel e Internships en el extranjero.
- Infraestructura especializada.
- Utilización de software avanzado que se utiliza mundialmente en la Administración Hotelera.
- Business Game que permite simular la gestión de un negocio en plena competencia por mayor participación de mercado.

PLAN CURRICULAR

1 CERTIFICACIÓN EN SUPERVISIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Ciclo I: Desarrollo de Habilidades Cognitivas / Matemática / Fundamentos de Administración de Negocios / Conocimiento de Mercadería / Introducción a la Administración Hotelera / Servicio de A&B (Servicio de Restaurante y Bar) / Inglés Hotelero I (Básico)

Ciclo II: Fundamentos de Marketing / Estadística aplicada a los Negocios / Economía aplicada a los Negocios / Habilidades Comunicativas / Sanidad, Higiene y Manipulación de Alimentos / Organización de Eventos y Banquetes / Inglés Hotelero II (Básico)

2 CERTIFICACIÓN EN GESTIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Ciclo III: Cadena de Suministros - SCM / Contabilidad / Tecnología de Colaboración y Productividad / Técnicas Culinarias I (Básico) / Planificación y Diseño de A&B / Enología y Tratado del Pisco / Inglés Hotelero III (Pre-Intermediate)

Ciclo IV: Plan de Negocios / Liderazgo y Trabajo en Equipo / Ingeniería del Menú y Nutrición / Costos y Presupuestos Hoteleros / Técnicas Culinarias II (Avanzado) / Gestión de Alimentos y Bebidas / Inglés Hotelero IV (Pre-Intermediate)

3 CERTIFICACIÓN EN GESTIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

Ciclo V: Marketing Hotelero y Turístico / Facilities Management / Gestión de Recepción y Reservas - PMS / Planificación y Diseño Hotelero / Planificación y Control de Gestión / Medio ambiente y Desarrollo sostenible / Inglés Hotelero V (Intermediate)

Ciclo VI: Gestión de Alojamiento (Revenue Management) / Gestión de Clubes y Asociaciones / Negociación y Resolución de conflictos / Gestión de Recursos Humanos / Derecho Hotelero y Turístico / Desarrollo de Proyectos Hoteleros y Turísticos / Inglés Hotelero VI (Intermediate)

CERTIFICACIONES Y TÍTULOS

La carrera de Administración de Hoteles y Restaurantes otorga una certificación por cada uno de los tres años de estudios. Al terminar la carrera, nuestros egresados contarán con tres certificaciones y con un título a nombre de la Nación de Profesional Técnico en Administración de Servicios de Hostelería; además del Título ISIL de Profesional en Administración de Hoteles y Restaurantes.

Certificación en Supervisión de Alimentos y Bebidas

Serás capaz de organizar y apoyar en la dirección de personal en el servicio de atención en un establecimiento de alimentos y bebidas.

Certificación en Gestión de Establecimientos de Alimentos y Bebidas

Serás capaz de organizar, implementar y dirigir un establecimiento de alimentos y bebidas.

Certificación en Gestión de Establecimientos de Hospedaje

Serás capaz de organizar, establecer y dirigir proyectos de establecimientos de hospedaje, llámense hoteles, hostales, resorts o aparthoteles.

PLANA DOCENTE

- **Theo Vrolijk.** Estudios de Hotelería y Cocina en Holanda. Chef ejecutivo del Hotel Marriott (Aruba y Lima).
- **Boris Corrales.** Estudios de Hotelería en Suiza. Gerente de A&B de los hoteles Marriott, Las Américas y Yanacocha.
- **Rosario Rosas.** Arquitecta. Maestría en Marketing Turístico. Consultora del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- **Silvana Andrade.** Actual Gerente de Eventos de la Sociedad Hoteles del Perú.
- **Celestino del Pino.** Jefe de Bares del JW Lima Marriott Hotel y Campeón Mundial en Coctelería.

MERCADO LABORAL

- Hoteles, hostales, resorts y establecimientos de hospedaje en general.
- Empresas de alimentos y bebidas, tales como restaurantes, bares, discotecas, catering, cafeterías, lounges.
- Clubes y casinos.
- Empresas de turismo y servicio.
- Clínicas y hospitales.

CAPACIDADES DE LOS EGRESADOS

Manejo de los aspectos operativos y de gestión de Empresas turísticas, Hoteleras, de Alimentos y Bebidas y de Servicio en general. Formación de empresa propia.