

Con el respaldo de
 **Intercorp**


zeGEL



Facultad de Hospitalidad

Gestión de Hoteles y Restaurantes

Gradúate como Bachiller

55 años

HACIENDO CRECER
EMPRENDEDORES.



¿QUÉ APRENDERÁS?

Aprenderás a gestionar hoteles y restaurantes, creando experiencias de servicio que generen valor para los clientes.

¿POR QUÉ HOSPITALIDAD EN ZEGEL?



Potencia la innovación para crear experiencias de alto valor.



Desarrolla habilidades para gestionar negocios en hospitalidad, gastronomía y turismo.



Fomenta el espíritu emprendedor y crea nuevas oportunidades.



Transforma experiencias de servicio en oportunidades de crecimiento.



Forma profesionales capaces de liderar entornos dinámicos.



PRESTIGIO

Más de 55 años de trayectoria.



EMPLEABILIDAD

Convenio con las mejores empresas.



FLEXIBILIDAD

Termina tu carrera en 2 años.



RESPALDO

Somos parte del Grupo Intercorp.

¿POR QUÉ ZEGEL?

Malla Curricular

Obtén Certificados Modulares cada 2 ciclos



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.
- Efsrt 1: Casos de Operaciones, Logística y Almacenamiento.
- Seminario sobre Tecnologías e Inteligencia Artificial.

CICLO 3

- Desarrollo Profesional.
- Diseño y Equipamiento Hotelero.
- El Valor Cultural de la Gastronomía Peruana Aplicada al Negocio.
- Perupuestos 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.
- Efsrt 2: Casos de Operaciones y Equipamiento.
- Seminario sobre Retos y Reflexiones Sociales.

CICLO 5

- 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.
- Fundamentos del Inglés.

CICLO 6

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

CICLO 7

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

CICLO 8

- 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.
- Seminario de Actualización: Perspectivas de Innovación Tecnológica Disciplinar.

- Cursos de empleabilidad
- EFSRTs (Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo)
- Curso de investigación e innovación

- Curso asincrónico: 100% Virtual
- Curso principal para la certificación
- Cursos de carrera



Certificado Modular



Supervisión de Operaciones de Recepción y Stock

Certificado Modular



Coordinación de Procesos Administrativos y Comerciales

Certificado Modular



Dirección Operativa de Servicios de Alimentos, Bebidas y Alojamientos

Certificado Modular



Gestión Estratégica con Enfoque Sostenible

Grados y Títulos

ESTUDIA

6

CICLOS

➤ OBTÉN TU
**BACHILLER Y TÍTULO TÉCNICO EN
ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE
HOSTELERÍA Y RESTAURANTES**

ESTUDIA

8

CICLOS

➤ OBTÉN TU
**BACHILLER Y TÍTULO PROFESIONAL EN
GESTIÓN SOSTENIBLE DE
HOTELES Y RESTAURANTES**



Empleabilidad



➤ PROGRAMA

VISITAS EMPRESARIALES Y FERIA LABORAL

Encuentros con empresas para
conectar con oportunidades reales



➤ PROGRAMA

TALENTO PROFESIONAL Y CAREER CENTER

Asesoría y acompañamiento para
potenciar el perfil profesional.



➤ ACTIVIDAD

CAPACITACIONES

Talleres con especialistas para
potenciar empleabilidad.



➤ PROGRAMA

MISIONES ACADÉMICAS

Experiencias internacionales para
impulsar networking

**TU CARRERA CON
PROYECCIÓN LABORAL**

9 DE CADA **10** DE NUESTROS
EGRESADOS
TRABAJA

FUENTE: IPSOS



Facultad de Hospitalidad

55 años

HACIENDO CRECER
EMPRENDEDORES.

**Síguenos en nuestras
redes sociales**

 Facebook

 Instagram

 YouTube

 TikTok

 Spotify

 LinkedIn

Para más información sobre nosotros,
ingresa a **www.zegel.edu.pe**

Somos parte de

