Negocios, Turismo y Emprendimiento reúne tres importantes disciplinas para el desarrollo económico de Puerto Rico.

Su disciplina en negocios te orientará a desarrollarte profesionalmente en las competencias para crear, gestionar y hacer crecer organizaciones empresariales. La oferta en Turismo, Hospitalidad y Artes Culinarias te prepara para trabajar en uno de los sectores económicos y de servicio de mayor potencial en Puerto Rico. Contamos con un programa de Artes Culinarias a otro nivel, de donde han salido grandes Chefs y dueños de restaurantes a nivel local e internacional. Los profesores te guiarán para convertirte en un especialista en asuntos diversos y complejos sobre negocios, emprendimiento, turismo, hospitalidad y creación de valor, entre otros temas. Si buscas innovación, calidad de educación, compromiso de su facultad este es tu lugar.

¿Ya te decidiste?

Accede a
solicitaadmision.com
y comienza tu ruta universitaria

Si tienes alguna duda contáctanos al:

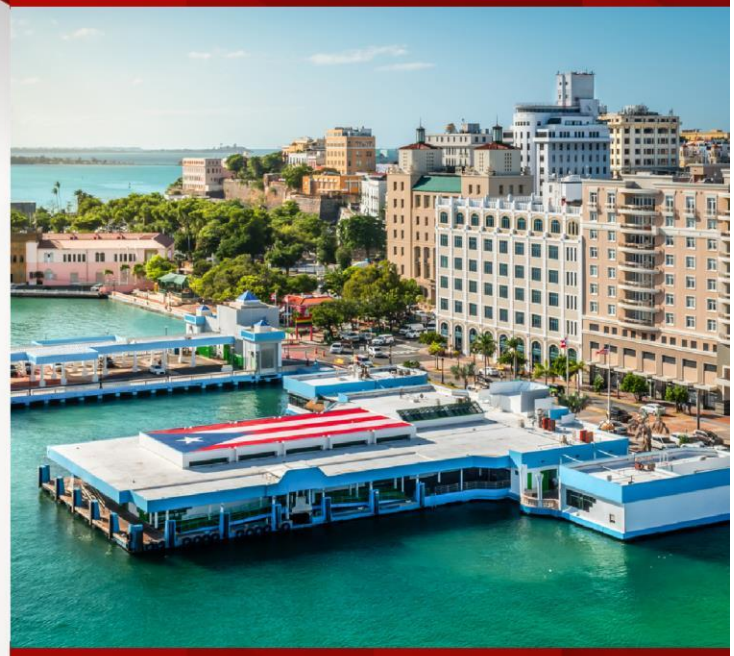
787-257-7673

UNIVERSIDAD
ANA G. MÉNDEZ
UAGM

Accede y conoce más sobre la
Universidad Ana G. Méndez en:

uagm.edu

División de Negocios, Turismo y Emprendimiento



Departamento de Turismo
Universidad Ana G. Méndez

UNIVERSIDAD
ANA G. MÉNDEZ
UAGM

Al finalizar el Programa de Administración de Hoteles y Eventos y Convenciones de UAGM Recinto de Carolina: Plo's

1. Los estudiantes tendrán el conocimiento de las operaciones requeridas para una carrera exitosa en las industrias de restaurantes y hoteles.
2. Los estudiantes desarrollarán habilidades prácticas durante las experiencias prácticas que se necesitan para convertirse en profesionales exitosos.
3. Los estudiantes habrán demostrado habilidades efectivas de comunicación escrita e interpersonal.
4. Los estudiantes habrán demostrado habilidades de pensamiento crítico al hacer preguntas vitales, recopilar información relevante, considerar alternativas y desarrollar conclusiones razonadas.
5. Los estudiantes habrán desarrollado un sentido de valores éticos, liderazgo y responsabilidad social en una comunidad multicultural.

Certificado en Mixología NUEVO

La Certificación Profesional en Mixología pretende capacitar al estudiante en el funcionamiento básico del bar enfocado en nuevas tendencias de coctelería y servicio. También, se preparará al estudiante en las técnicas elaboración de cocteles clásicos y modernos, con y sin alcohol. Además, se enfoca en el servicio y la experiencia del cliente

Grado Asociado en Ciencias en Panadería y Repostería Comercial NUEVO

El estudiante aprenderá sobre los temas básicos gerenciales y operacionales de un negocio de panadería y repostería. Además, tendrá un enfoque práctico en la elaboración de productos de la panadería y la repostería local e internacional dirigidos a diferentes áreas de la industria de alimentos.

Grado Asociado de Ciencias en Gestión de Empresas Turísticas Sostenibles

El programa en Gestión de Empresas Turísticas Sostenibles pretende desarrollar profesionales en el campo de viajes y turismo que contribuyan a mantener a Puerto Rico como un destino turístico competitivo y formar un profesional capaz de integrar y aplicar conceptos de sustentabilidad a proyectos en el sector del turismo.

Grado Asociado en Ciencias en Artes Culinarias

Combina los fundamentos de supervisión con cursos profesionales como 'Garde Manger', panadería y pastelería, métodos de cocción y cocina internacional.

Grado Asociado en Ciencias en Turismo Internacional y Hospitalidad en Gerencia de Hoteles

Desarróllate como líder en la industria de la hospitalidad y prepárate para ejercer en escenarios de trabajo tales como: hospederías, restaurantes, casinos, recreación y empresas turísticas.

Bachillerato en Ciencias en Gerencia Culinaria Este bachillerato es ideal para estudiantes que desean administrar su propio negocio, restaurante o cocina. Este programa combina cursos profesionales y de concentración en artes culinarias y destrezas gerenciales requeridas para operar y administrar una cocina o restaurante.

Bachillerato en Ciencias en Turismo Internacional y Hospitalidad con concentración en Gerencia de Hoteles

Diseñado para preparar a los estudiantes en los campos de gerencia en hospitalidad. Los estudiantes aprenden a realizar funciones gerenciales a través de cursos en la administración de habitaciones, contabilidad, mercadeo y op eraciones de casinos, entre otros.

Bachillerato en Ciencias en Turismo y Administración de Hoteles con concentración en Planificación de Eventos y Convenciones

Preparará a los estudiantes en los campos de gerencia en hospitalidad. Los estudiantes aprenden a realizar funciones gerenciales a través de cursos en la gerencia de eventos especiales, venta de convenciones, exposiciones, ferias comerciales, planificación y logística de eventos y convenciones, entre otros.

Misión

La misión de la Escuela Internacional de Hospitalidad y Artes Culinarias es proporcionar profesionales altamente calificados para la industria hotelera global a través de la excelencia en educación, capacitación e investigación.

Para más información y conocer los secuenciales curriculares accede a: https://uagm.edu/es/negocios-turismo-y-emprendimiento/turismo-y-artes-culinarias