



CESSA
universidad
Campus Virtual

ÁREAS

- › Gastronomía
- › Restaurantes
- › Hotelería
- › Relaciones Públicas
- › Eventos
- › Nutrición
- › Gastronomía Clínica



Diplomado

Habilidades Gerenciales para la Hospitalidad

Lidera con excelencia, transforma tu equipo, impulsa tu futuro

En el Diplomado en **Habilidades Gerenciales para la Hospitalidad** de CESSA Universidad, te proporcionamos las herramientas y los conocimientos necesarios para convertirte en un líder estratégico, capaz de inspirar equipos y generar un impacto positivo en tu organización para acelerar el logro de tus objetivos.

Diplomado en Habilidades Gerenciales para la Hospitalidad

En la industria de la hospitalidad, el éxito no solo se mide por la calidad de los servicios o productos ofrecidos, sino también por la capacidad de los líderes para gestionar equipos y crear experiencias memorables. Es un sector en constante evolución, donde la innovación, la empatía y la excelencia operativa se combinan para superar las expectativas de clientes, colaboradores y socios.

El Diplomado en **Habilidades Gerenciales para la Hospitalidad** de CESSA Universidad es una invitación a elevar tu potencial como líder. Diseñado específicamente para profesionales comprometidos con su desarrollo, este programa te brinda las herramientas prácticas y el conocimiento necesario para impactar positivamente en el desempeño de tu equipo y la rentabilidad de tu negocio.

Más que un programa educativo, es una oportunidad para transformar tu perspectiva gerencial, mejorar tus relaciones interpersonales y liderar con propósito en una industria que define la excelencia a través del servicio y la hospitalidad. En CESSA Universidad, formamos líderes capaces de construir el futuro de la hospitalidad desde el liderazgo consciente y la innovación estratégica.

¿Qué es la industria de la hospitalidad?

Este dinámico sector, esencial para las economías globales, abarca una amplia gama de servicios que interconectan diversas industrias. Entre los principales sectores de la hospitalidad se encuentran:

- **Servicios de alojamiento, hotelería y turismo:** Incluye hoteles, resorts, alojamientos boutique y turismo sostenible, enfocados en brindar estancias únicas y experiencias culturales enriquecedoras.
- **Restaurantes y servicios de alimentos:** Desde alta cocina y cadenas de comida rápida hasta servicios de catering y comedores institucionales.
- **Eventos y convenciones:** Planificación y ejecución de bodas, conferencias, exposiciones y espectáculos en vivo.
- **Transporte y ocio:** Líneas aéreas, cruceros, trenes turísticos y servicios de transporte privado, combinados con actividades recreativas como parques temáticos y centros de entretenimiento.
- **Centros de bienestar y SPA:** Espacios dedicados al cuidado personal, con servicios que van desde tratamientos relajantes hasta programas de salud integral.
- **Gastronomía y enología:** Experiencias en catas de vino, turismo gastronómico y desarrollo de productos locales.
- **Clubes deportivos y de recreación:** Incluye campos de golf, marinas, gimnasios y centros deportivos.
- **Cultura y entretenimiento:** Museos, teatros, galerías de arte y festivales culturales que atraen y deleitan a diversos públicos.
- **Educación y consultoría en hospitalidad:** Instituciones académicas, capacitación profesional y servicios de consultoría especializada.
- **Centros comerciales y retail de lujo:** Experiencias de compra personalizadas que reflejan la esencia de la hospitalidad.



¿Qué son las habilidades gerenciales para la hospitalidad?

Entre las principales habilidades gerenciales para la hospitalidad destacan:

- **Liderazgo inspirador:** La capacidad de motivar, influir y guiar a los equipos hacia objetivos comunes mientras se fomenta un entorno de confianza y crecimiento profesional.
- **Comunicación interpersonal asertiva:** Desarrollar mensajes claros, empáticos y efectivos que faciliten la colaboración y minimicen los malentendidos, tanto en interacciones internas como con los clientes.
- **Resolución de conflictos:** Identificar y abordar tensiones o problemas de manera proactiva y constructiva, promoviendo relaciones saludables y entornos laborales positivos.
- **Gestión de la inteligencia emocional:** Reconocer, comprender y manejar las emociones propias y de los demás para tomar decisiones más equilibradas y construir conexiones más fuertes.
- **Fomento del trabajo en equipo:** Crear y gestionar dinámicas de grupo que potencien la colaboración, respeten las diferencias individuales y se enfoquen en la consecución de metas compartidas.
- **Gestión del cambio:** Adaptarse a contextos en evolución, liderando con confianza y transmitiendo seguridad en tiempos de transición organizacional o del mercado.
- **Toma de decisiones estratégicas:** Evaluar opciones con un enfoque analítico y práctico, priorizando soluciones que beneficien tanto a la organización como a los clientes.
- **Atención al cliente y resolución proactiva:** Anticipar y responder de manera oportuna a las necesidades de los clientes, creando experiencias memorables y personalizadas.
- **Capacidad de delegar:** Saber asignar responsabilidades adecuadas para aprovechar al máximo el talento del equipo, fortaleciendo la confianza mutua y aumentando la productividad.
- **Gestión del tiempo y priorización:** Organizar tareas y recursos de manera efectiva para alcanzar objetivos en plazos establecidos sin comprometer la calidad.

¿Por qué son importantes las habilidades gerenciales en la hospitalidad?

En un sector donde la satisfacción del cliente es la clave del éxito, los líderes con habilidades gerenciales destacadas son esenciales para:

- Mejorar el desempeño del equipo.
- Aumentar la productividad operativa.
- Crear un ambiente laboral positivo.
- Mantener altos estándares de calidad y servicio.

Invertir en estas habilidades no solo beneficia a los equipos, sino que también garantiza el crecimiento y la sostenibilidad del negocio.

¿A quién va dirigido?

Este diplomado es ideal para:

- Profesionales en mandos medios dentro de la industria de la hospitalidad.
- Supervisores en restaurantes, hoteles y servicios de alimentos.
- Personas con personal a su cargo que buscan potenciar el desempeño de sus equipos.

Temas a tratar en el diplomado:

- **Trabajo colaborativo:**
 - Formación y motivación de equipos.
 - Cultura organizacional.
- **Inteligencia emocional:**
 - Manejo de crisis y toma de decisiones.
 - Gestión emocional bajo la NOM-035.
- **Relaciones interpersonales:**
 - Resolución de conflictos y conciliación.
 - Estrategias para reducir el estrés laboral.
- **Comunicación efectiva:**
 - Técnicas de comunicación oral, escrita y virtual.
 - Escucha activa y empatía.
- **Liderazgo:**
 - Estilos de liderazgo y coaching.
 - Liderazgo situacional y por servicio.



¿Por qué CESSA Universidad?

- Más de 48 años formando líderes en la industria de la hospitalidad.
- Reconocimiento internacional como una de las mejores escuelas de hospitalidad en Latinoamérica.
- Innovación y excelencia en cada uno de nuestros programas.

Modalidad

En línea con asesoría del tutor

Duración

100 horas (5 meses)

Ubicación

CESSA Campus Virtual



Constancia

Constancia con valor curricular al terminar y acreditar el diplomado.

Programa sin validez oficial.

Proceso de inscripción

- Llenar la solicitud de admisión.
- Solicitar liga de pago y realizarlo de manera electrónica.
- Enviar identificación oficial vigente.
- CESSA Universidad confirmará el pago y la recepción de documentos para validar la inscripción.
- Podrá solicitarse la realización de una entrevista para confirmar si el programa es lo que el aspirante es lo que está buscando y así ratificar su admisión.

¿Es momento de liderar la hospitalidad con excelencia!

Con el Diplomado en Habilidades Gerenciales para la Hospitalidad de CESSA Universidad, no solo aprenderás a gestionar equipos y operaciones, sino que te convertirás en el referente que inspira y transforma.

Tu momento para destacar es ahora. Potencia tu carrera, impulsa a tu equipo y lleva tu negocio al siguiente nivel. ¡Inscríbete hoy y da el paso hacia el liderazgo que siempre soñaste!

Contacta con nosotros

t. +52 (55) 4877 9213

t. +52 (55) 4877 9214

c. extensionuniversitaria@cessa.edu.mx

Inscríbete aquí: cessa.edu.mx/proceso-admision-online

¡Reserva tu lugar y prepárate para marcar la diferencia en la industria!

