

1	1 Introducción a la Hotelería y Gastronomía P 2	2 Patrimonio Cultural y Gastronómico P 2	3 Métodos Investigativos P 3	4 CreateCamps I I 6	5 Matemáticas I 3	
2	6 Legislación e Higiene Alimentaria P 2	7 Geografía Nacional e Internacional P 3	8 Sistemas Hoteleros y Gastronómicos P 3	9 CreateCamps II I 6	10 Fundamentos de Servicio al cliente F 3	
3	11 Conservación e Industrialización de Alimentos P 3 6	12 Contabilidad General F 3	13 Cultura del Servicio F 3 10	14 Legislación Hotelera AHG P 2	15 Logística en Empresas Hoteleras y Gastronómicas P 3	16 Proceso Administrativo F 3
4	17 Gastronomía Colombiana P 3 1	18 Nutrición y Diseño de Menús P 3 6	19 Costos Hoteleros y Gastronómicos P 3 12	20 Microeconomía F 3 5	21 Servicio de Alimentos y Bebidas P 3	22 Cultura Ambiental I 3
5	23 Estadística F 3 5	24 Gastronomía Internacional P 3 1	25 Turismo, Ecología y Desarrollo Sostenible P 3	26 Cata y Cultura Vitivinícola P 3	27 Presupuestos Hoteleros y Gastronómicos P 3 19	28 Electiva I E 3
6	29 Catering, Banquetes y Buffets P 3 21	30 Calidad y Certificación en Hoteles y Restaurantes P 3	31 Auditoría Hotelera e Ingresos de Hoteles P 3 27	32 Matemática Financiera F 3 5	33 Fundamentos de Mercadeo F 3	34 Electiva II E 3
7	35 Organización de Eventos Congresos y Convenciones P 3	36 Formulación y Evaluación de Proyectos Hoteleros y Gastronómicos P 3 32	37 Gestión del Talento Humano F 3	38 Práctica F 3 31	39 Marketing Hotelero y Gastronómico P 3	40 Electiva III E 3
8	41 Dirección de Establecimientos Gastronómicos P 3 35	42 Desarrollo de Productos Hoteleros y Gastronómicos Innovadores P 3	43 Dirección Ejecutiva de Ama de Llaves P 3 31	44 Administración Financiera F 3 12	45 Opción de Grado F 3 36	46 Electiva IV E 3

I	Bloque Institucional
F	Bloque de Facultad
P	Bloque por Programa
E	Bloque Electivo
Cr	Créditos
N°	N° Asignatura
Pr	Prerrequisitos

Reconocimiento de Créditos	5
Emprendimiento:	3 Créditos
Informática:	2 Créditos
Requisitos de Grado	
Requisito Institucional Inglés	