

ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y GASTRONÓMICA

Modalidad Presencial - SNIES 107852 - Bogotá

FACULTAD DE NEGOCIOS, GESTIÓN Y SOSTENIBILIDAD

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

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

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



TOTAL CREDITOS: 145
 TOTAL ASIGNATURAS: 46