

## ESTUDIA ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y GASTRONÓMICA.

CREA EXPERIENCIAS ÚNICAS Y  
MEMORABLES EN LA INDUSTRIA  
HOTELERA Y DE ALIMENTOS.



Bogotá, SNIES 107852 Resolución R.C. 001274 del 04/02/2019, Vig. 7 años.

DURACIÓN: **8 SEMESTRES.**

NÚMERO DE CRÉDITOS: **145.**

MODALIDAD: **PRESENCIAL.**

SEDE: **BOGOTÁ.**

FACULTAD:  
NEGOCIOS, GESTIÓN  
Y SOSTENIBILIDAD.

ESCUELA:  
ESCUELA DE NEGOCIOS Y  
DESARROLLO INTERNACIONAL

TÍTULO:  
ADMINISTRADOR  
HOTELERO Y  
GASTRONÓMICO.

# UN PAÍS SE CONSTRUYE DESDE

## LAS IDEAS DE LA GENTE.

En el Poli creemos que nuestros estudiantes pueden transformar el país, por eso apostamos por hacer las cosas de una forma diferente al conectar a nuestros estudiantes con problemáticas reales y guiándolos para que construyan soluciones que generen un mejor futuro.

# NUESTROS ESTUDIANTES PIENSAN DIFERENTE

**PORQUE**



Fortalecen sus habilidades creativas gracias a que su aprendizaje se realiza en espacios conectados con la naturaleza.



Crean formas de cambiar el mundo mediante proyectos que permiten estudiar las problemáticas sociales.



Se relacionan con expertos y aprenden de ellos para impulsar su carrera a través de nuestro proyecto institucional Polispeakers.



Reciben el acompañamiento para el crecimiento de nuevos emprendimientos y ofrecemos apoyos institucionales para su creación.

# HAZ LA DIFERENCIA A TRAVÉS DE NUESTRA FACULTAD DE NEGOCIOS, GESTIÓN Y SOSTENIBILIDAD.

Genera conciencia sobre el manejo del dinero al aplicar los conocimientos de las Ciencias Económicas, Administrativas y Contables. En esta facultad encontrarás nuestro Pregrado en Administración Hotelera y Gastronómica, con el que podrás ser un líder que transforme el sector turístico, hotelero y gastronómico.

## ESTUDIAR UN PREGRADO ES CONSTRUIR PAÍS

CUANDO PUEDES

1

Aprender en convenio con Gato Dumas  
cómo formular proyectos hoteleros y  
gastronómicos.

2

Prepararte en la gestión de procesos de  
producción gastronómica fundamentados  
en la microbiología e higiene alimentaria.

3

Conocer los procesos relacionados con el turismo  
de negocios y eventos, normatividad, calidad y  
certificación en hoteles y restaurantes.

### HAZ PAÍS A TRAVÉS DE TU PROFESIÓN.

Con las nuevas habilidades que  
obtendrás a lo largo de tu carrera,  
podrás aportar al progreso del país  
al desempeñarte como:



ADMINISTRADOR HOTELERO.



CONSULTOR DE  
CALIDAD Y SERVICIO.



LÍDER GASTRONÓMICO EN  
EMPRESAS PRIVADAS O PÚBLICAS.



EMPRENDEDOR DE  
NUEVOS PROYECTOS.

## ¿CÓMO SERÁ TU CAMINO?

Durante tu pregrado en Administración Hotelera y Gastronómica fortalecerás tus conocimientos a través de un plan de estudios dividido en ocho semestres con diferentes materias:



# PROGRAMA DE ESTUDIOS

<b>1</b>	<b>1</b> CRÉDITOS: 2 INTRODUCCIÓN A LA HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	<b>2</b> CRÉDITOS: 2 PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONÓMICO	<b>3</b> CRÉDITOS: 3 MÉTODOS INVESTIGATIVOS	<b>4</b> CRÉDITOS: 6 CREATECamps I	<b>5</b> CRÉDITOS: 3 MATEMÁTICAS
<b>2</b>	<b>6</b> CRÉDITOS: 2 LEGISLACIÓN E HIGIENE ALIMENTARIA	<b>7</b> CRÉDITOS: 3 GEOGRAFÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	<b>8</b> CRÉDITOS: 3 SISTEMAS HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS	<b>9</b> CRÉDITOS: 6 CREATECamps II	<b>10</b> CRÉDITOS: 3 FUNDAMENTOS DE SERVICIO AL CLIENTE
<b>3</b>	<b>11</b> CRÉDITOS: 3 CONSERVACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE ALIMENTOS  6	<b>12</b> CRÉDITOS: 3 CONTABILIDAD GENERAL	<b>13</b> CRÉDITOS: 3 CULTURA DEL SERVICIO  10	<b>14</b> CRÉDITOS: 2 LEGISLACIÓN HOTELERA AHG	<b>15</b> CRÉDITOS: 3 LOGÍSTICA EN EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONÓMICAS
<b>4</b>	<b>17</b> CRÉDITOS: 3 GASTRONOMÍA COLOMBIANA  1	<b>18</b> CRÉDITOS: 3 NUTRICIÓN Y DISEÑO DE MENÚS  6	<b>19</b> CRÉDITOS: 3 COSTOS HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS  12	<b>20</b> CRÉDITOS: 3 MICROECONOMÍA  5	<b>21</b> CRÉDITOS: 3 SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
<b>5</b>	<b>23</b> CRÉDITOS: 3 ESTADÍSTICA  5	<b>24</b> CRÉDITOS: 3 GASTRONOMÍA INTERNACIONAL  1	<b>25</b> CRÉDITOS: 3 TURISMO, ECOLOGÍA Y DESARROLLO SOSTENIBLE	<b>26</b> CRÉDITOS: 3 CATA Y CULTURA VITIVINÍCOLA	<b>27</b> CRÉDITOS: 3 PRESUPUESTOS HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS  19
<b>6</b>	<b>29</b> CRÉDITOS: 3 CATERING, BANQUETES Y BUFFETS  21	<b>30</b> CRÉDITOS: 3 CALIDAD Y CERTIFICACIÓN EN HOTELES Y RESTAURANTES	<b>31</b> CRÉDITOS: 3 AUDITORÍA HOTELERA E INGRESOS DE HOTELES  27	<b>32</b> CRÉDITOS: 3 MATEMÁTICA FINANCIERA	<b>33</b> CRÉDITOS: 3 FUNDAMENTOS DE MERCADEO
<b>7</b>	<b>35</b> CRÉDITOS: 3 ORGANIZACIÓN DE EVENTOS, CONGRESOS Y CONVENTIONES	<b>36</b> CRÉDITOS: 3 FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS  1	<b>37</b> CRÉDITOS: 3 GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	<b>38</b> CRÉDITOS: 3 PRÁCTICA  31	<b>39</b> CRÉDITOS: 3 MARKETING HOTELERO Y GASTRONÓMICO
<b>8</b>	<b>41</b> CRÉDITOS: 3 DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS  35	<b>42</b> CRÉDITOS: 3 DESARROLLO DE PRODUCTOS HOTELEROS GASTRONÓMICOS INNOVADORES	<b>43</b> CRÉDITOS: 3 DIRECCIÓN EJECUTIVA DE AMA DE LLAVES  31	<b>44</b> CRÉDITOS: 3 ADMINISTRACIÓN FINANCIERA	<b>45</b> CRÉDITOS: 3 OPCIÓN DE GRADO  36
					<b>46</b> CRÉDITOS: 3 ELECTIVA IV

**RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS:** 5

EMPRENDEDOR: 3 CRÉDITOS  
INFORMÁTICA: 2 CRÉDITOS  
REQUISITOS DE GRADO  
REQUISITO INSTITUCIONAL INGLÉS

**TOTAL CRÉDITOS: 145**

**TOTAL ASIGNATURAS: 46**

**SI QUIERES CONSTRUIR UN MEJOR PAÍS,  
HAZLO DESDE LO QUE TE APASIONA.**

## INSCRIPCIONES ABIERTAS

VALOR DEL SEMESTRE:

**\$ 6.321.000**

Vig. 2025

### FINANCIACIÓN

 **CREDIPOLI**

CRÉDITO DIRECTO PARA TU EDUCACIÓN

Con Credipoli, nuestro crédito directo podrás financiar hasta el 100% de tu matrícula.

Conoce nuestras más de 10 alianzas de financiación



**POLI.GRAN**



**POLIGRANCOL**