

# 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 Polispickers.



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:



1

CRÉDITOS: 2

INTRODUCCIÓN A LA HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

2

CRÉDITOS: 2

PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONÓMICO

3

CRÉDITOS: 3

MÉTODOS INVESTIGATIVOS

4

CRÉDITOS: 6

CREATECAMPS I

5

CRÉDITOS: 3

MATEMÁTICAS

6

CRÉDITOS: 2

LEGISLACIÓN E HIGIENE ALIMENTARIA

7

CRÉDITOS: 3

GEOGRAFÍA NACIONAL E INTERNACIONAL

8

CRÉDITOS: 3

SISTEMAS HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS

9

CRÉDITOS: 6

CREATECAMPS II

10

CRÉDITOS: 3

FUNDAMENTOS DE SERVICIO AL CLIENTE

11

CRÉDITOS: 3

CONSERVACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

6

12

CRÉDITOS: 3

CONTABILIDAD GENERAL

13

CRÉDITOS: 3

CULTURA DEL SERVICIO

10

14

CRÉDITOS: 2

LEGISLACIÓN HOTELERA AHG

15

CRÉDITOS: 3

LOGÍSTICA EN EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONÓMICAS

16

CRÉDITOS: 3

PROCESO ADMINISTRATIVO

17

CRÉDITOS: 3

GASTRONOMÍA COLOMBIANA

1

18

CRÉDITOS: 3

NUTRICIÓN Y DISEÑO DE MENÚS

6

19

CRÉDITOS: 3

COSTOS HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS

12

20

CRÉDITOS: 3

MICROECONOMÍA

5

21

CRÉDITOS: 3

SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

22

CRÉDITOS: 3

CULTURA AMBIENTAL

23

CRÉDITOS: 3

ESTADÍSTICA

5

24

CRÉDITOS: 3

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

1

25

CRÉDITOS: 3

TURISMO, ECOLOGÍA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

26

CRÉDITOS: 3

CATA Y CULTURA VITIVINÍCOLA

27

CRÉDITOS: 3

PRESUPUESTOS HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS

19

28

CRÉDITOS: 3

ELECTIVA I

29

CRÉDITOS: 3

CATERING, BANQUETES Y BUFFETS

21

30

CRÉDITOS: 3

CALIDAD Y CERTIFICACIÓN EN HOTELES Y RESTAURANTES

31

CRÉDITOS: 3

AUDITORÍA HOTELERA E INGRESOS DE HOTELES

27

32

CRÉDITOS: 3

MATEMÁTICA FINANCIERA

33

CRÉDITOS: 3

FUNDAMENTOS DE MERCADEO

34

CRÉDITOS: 3

ELECTIVA II

35

CRÉDITOS: 3

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS, CONGRESOS Y CONVENCIONES

36

CRÉDITOS: 3

FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS

1

37

CRÉDITOS: 3

GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

38

CRÉDITOS: 3

PRÁCTICA

31

39

CRÉDITOS: 3

MARKETING HOTELERO Y GASTRONÓMICO

40

CRÉDITOS: 3

ELECTIVA III

41

CRÉDITOS: 3

DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

35

42

CRÉDITOS: 3

DESARROLLO DE PRODUCTOS HOTELEROS GASTRONÓMICOS INNOVADORES

43

CRÉDITOS: 3

DIRECCIÓN EJECUTIVA DE AMA DE LLAVES

31

44

CRÉDITOS: 3

ADMINISTRACIÓN FINANCIERA

45

CRÉDITOS: 3

OPCIÓN DE GRADO

36

46

CRÉDITOS: 3

ELECTIVA IV

- BLOQUE INSTITUCIONAL
- BLOQUE DE FACULTAD
- BLOQUE POR PROGRAMA

- BLOQUE ELECTIVO
- Nº ASIGNATURA
- PRERREQUISITOS

RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS: 5

EMPENDIMIENTO: 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



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

Conoce nuestras más de 10 alianzas de financiación

POLI.EDU.CO

302 290 7400

SOMOS DIFERENTES,  
SOMOS POLI.  
SOMOS PAÍS.

