

Profesional en Administración Hotelera y Gastronómica.



ACREDITADA
EN ALTA CALIDAD

Impulsa tu talento para crear y gestionar, con visión estratégica e internacional, experiencias memorables en turismo, hotelería y gastronomía.

Presencial



SNIES 107852. RES. N.º 001274 DE 4/2/19. VIG. 7 AÑOS.

Duración: 8 semestres.
N.º de créditos: 145.
Modalidad: presencial.
Sede: Bogotá.

Facultad: Negocios, Gestión y Sostenibilidad.
Escuela: Negocios y Desarrollo Internacional.
Título: Administrador Hotelero y Gastronómico.

Lo que hace único a este pregrado en el Poli:

Oportunidad de acceder a una doble titulación internacional en administración y gestión de servicios turísticos

Convenio con Gato Dumas que fortalece la formación en gastronomía, servicio y gestión, con enfoque internacional

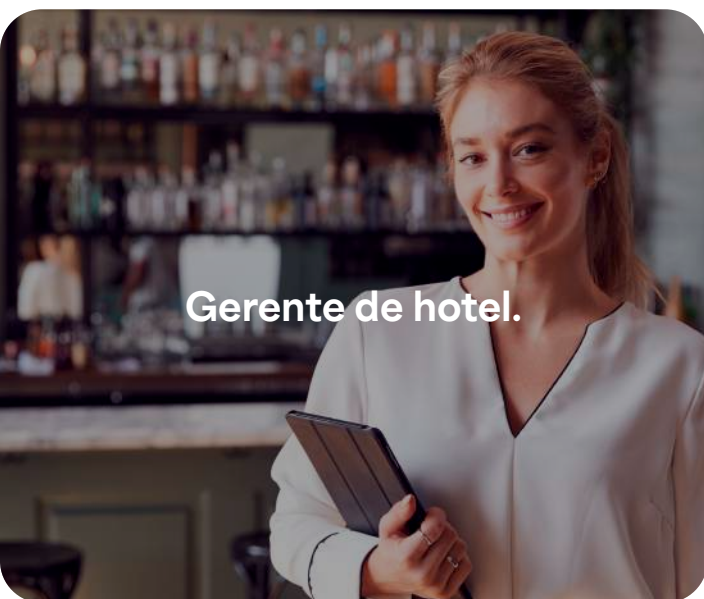
Formación integral con enfoque en sostenibilidad, innovación y turismo, orientada a la proyección profesional en el sector

¿En qué te podrás desempeñar?

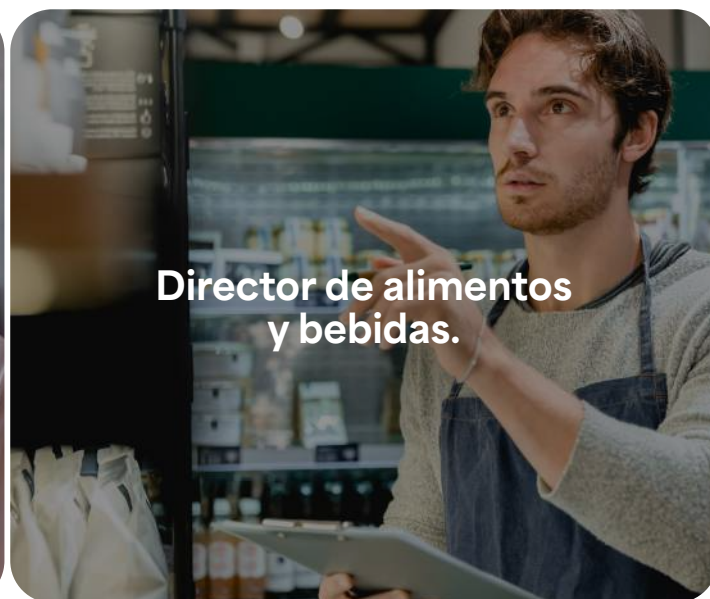


ACREDITADA
EN ALTA CALIDAD

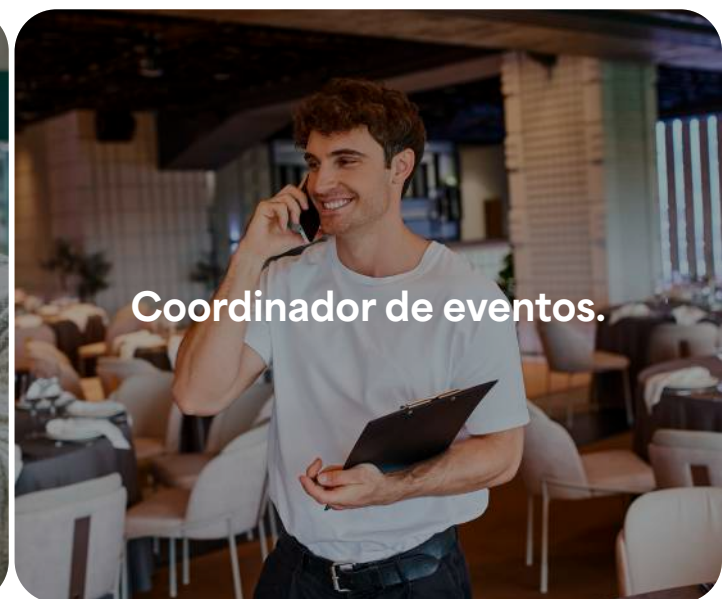
Los graduados de este programa están preparados para liderar y gestionar servicios de hospitalidad, diseñar experiencias turísticas y optimizar operaciones en empresas del sector.



Gerente de hotel.



Director de alimentos y bebidas.



Coordinador de eventos.

- Gestiona procesos estratégicos relacionados con la calidad, los costos y la sostenibilidad en los servicios hoteleros y gastronómicos
- Diseña proyectos y estrategias de mercadeo para el sector turístico y gastronómico

- Identifica oportunidades del sector para proponer soluciones innovadoras y sostenibles
- Aplica modelos administrativos para el posicionamiento y la competitividad de las empresas del sector

- Integra tecnologías de la información en la gestión de servicios de hospitalidad
- Desarrolla habilidades de liderazgo, trabajo en equipo y toma de decisiones

Desde
la voz de los
graduados.



**Sneyder
Moreno Salinas.**

Administrador Hotelero
y Gastronómico.

Líder de servicio VIP, Movistar Arena.

"Esta experiencia académica fortaleció mis habilidades de liderazgo, gestión operativa y servicio al cliente. Hoy aplico estos conocimientos en la coordinación de equipos y la gestión de experiencias de alta gama, contribuyendo a la excelencia y a la calidad en la industria de la hospitalidad y el entretenimiento".

Clic
aquí

para más información de tu futuro profesional.

Pregunta por tu **alivio financiero.**



CON CREDIPOLI, NUESTRO CRÉDITO
DIRECTO PODRÁS FINANCIAR HASTA
EL 100 % DE TU MATRÍCULA.

Conoce nuestras más de
10 alianzas de financiación.