

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

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

RC	Reconocimiento de Créditos	7
----	----------------------------	---

RC Reconocimiento de créditos: Son créditos obtenidos, según las horas acumuladas, por la participación en actividades de formación.

TOTAL CRÉDITOS:	145
-----------------	-----