

|   |                                                               |                                                               |                                                        |                                                               |                                                        |
|---|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1 | 1<br>Introducción al Turismo y la Hospitalidad<br>D 3         | 2<br>Geografía Nacional e Internacional<br>D 3                | 3<br>Razonamiento Cuantitativo<br>I 3                  | 4<br>Inglés General 1<br>D 3                                  | 5<br>Cultura, Política y Sociedad<br>I 3               |
| 2 | 6<br>Fundamentos de Hotelería y Gastronomía<br>D 3            | 7<br>Legislación Hotelera y Gastronómica<br>D 3               | 8<br>Contabilidad General<br>D 3                       | 9<br>Inglés General 2<br>D 3<br>4                             | 10<br>Análisis y Visualización de Datos<br>I 3         |
| 3 | 12<br>Diseño y Gestión de Experiencia para el Cliente<br>D 3  | 13<br>Conservación e Industrialización de Alimentos<br>D 3    | 14<br>Proceso Administrativo<br>D 3                    | 15<br>Inglés General 3<br>D 3<br>9                            | 16<br>Pensamiento Crítico y Ciudadanías Activas<br>I 3 |
| 4 | 18<br>Sistemas Hoteleros y Gastronómicos<br>D 3               | 19<br>Servicio de Alimentos y Bebidas<br>D 3                  | 20<br>Costos Hoteleros y Gastronómicos<br>D 3          | 21<br>Inglés General 4<br>D 3<br>15                           | 22<br>Análisis Descriptivo de Datos<br>D 3             |
| 5 | 24<br>Nutrición y Diseño de Menús<br>D 3                      | 25<br>Gastronomía Colombiana<br>D 3                           | 26<br>Presupuestos Hoteleros y Gastronómicos<br>D 3    | 27<br>Cata, Cultura Vitivinícola y Barismo<br>D 3             | 28<br>Big Data para Analítica de Negocios<br>D 3       |
| 6 | 30<br>Catering, Banquetes y Buffets<br>D 3                    | 31<br>Gastronomía Internacional<br>D 3                        | 32<br>Auditoría Hotelera e Ingresos de Hoteles<br>D 3  | 33<br>Marketing Hotelero y Gastronómico<br>D 3                | 34<br>Comercio Internacional<br>D 3                    |
| 7 | 36<br>Organización de Eventos Congresos y Convenciones<br>D 3 | 37<br>Administración de Establecimientos Gastronómicos<br>D 3 | 38<br>Administración Estratégica en Alojamiento<br>D 3 | 39<br>Innovación y Desarrollo de Productos Hoteleros y<br>D 3 | 40<br>Gobernanza y Políticas Públicas<br>D 3           |
| 8 | 42<br>Evaluación de Proyectos<br>D 3                          | 43<br>Práctica Empresarial (AHG)<br>D 3                       | 44<br>Electiva 1<br>E 3                                | 45<br>Electiva 2<br>E 3                                       | 46<br>Electiva 3<br>E 3                                |
|   |                                                               |                                                               |                                                        |                                                               | 47<br>Electiva 4<br>E 3                                |

|    |                      |
|----|----------------------|
| I  | Bloque Institucional |
| D  | Bloque Disciplinar   |
| E  | Bloque Electivo      |
| Cr | Créditos             |
| N° | N° Asignatura        |
| Pr | Prerrequisitos       |

Requisitos de Grado

Requisito de Grado