

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 ADMINISTRACIÓN
Y COMPETITIVIDAD.

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

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.

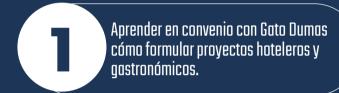
HAZ LA DIFERENCIA A TRAVÉS DE NUESTRA

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







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:





- BLOQUE DE FACULTAD
- BLOQUE POR PROGRAMA
- ULUQUE FUN FNUUNAMA
- Nº ASIGNATURA
- PRERREQUISITOS
- FRERREQUISITOR

TOTAL CRÉDITOS: **145** TOTAL ASIGNATURAS: **46**

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

INSCRIPCIONES ABIERTAS

VALOR DEL SEMESTRE:

5 6.321.000 Vig. 2025

FINANCIACIÓN



financiar hasta el 100% de tu matrícula.

Conoce nuestras más de 3 10 alianzas de financiación

SOMOS DIFFRENTES.



POLI.EDU.CO

SOMOS DIFERENTES, SOMOS POLI. SOMOS PAÍS.