

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 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 Y 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 5	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	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 31	45 CRÉDITOS: 3 OPCIÓN DE GRADO 31	46 CRÉDITOS: 3 ELECTIVA IV

- BLOQUE INSTITUCIONAL
- BLOQUE DE FACULTAD
- BLOQUE POR PROGRAMA
- BLOQUE ELECTIVO
- N° ASIGNATURA
- PRERREQUISITOS

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.

