

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8
Introducción al Turismo y a la Hotelería	Microeconomía	Operaciones de Alojamiento	Operaciones Hoteleras	Técnicas de Bares y Coctelería	Cocina Nacional	Cocina Internacional	Gerencia Hotelería
Principios del Management y su Entorno	Metodología de la Investigación	Contabilidad aplicada a la Hotelería	Estadística en la Hotelería	Eventos y Protocolo	Diseño y Equipamiento para la Hotelería	Gerencia de Marketing y Servicios Hoteleros	Dirección de Proyectos Hoteleros
Patrimonio Turístico Natural y Cultural	Higiene y Manipulación de Alimentos	Responsabilidad Social Corporativa	Matemáticas Fianancieras	Administración Financiera aplicada a la Hotería	Software para la Hotelería	Gerencia de Alojamiento	Gerencia de Alimentos y Bebidas
Técnicas de Comunicación Básica	Herramientas Informáticas	Ética Profesional	Liderazgo y Trabajo en Equipo	Gerencia de Talento Humano aplicada a la Hotería	Negociación y Manejo de Conflictos	Enología	Gestión de la Calidad en Hotelería
Matemática en los Negocios	Historia y Realidad Nacional	Técnicas Culinarias y de Servicio en Restauración	Derecho Empresarial	Tributación	Dirección Estratégica de Empresas Hoteleras	Nutrición	Seminario de Integración Curricular
Cultura Física I	Cultura Física II	Marketing Operativo	Espíritu Emprendedor	Creatividad e Idea de Negocio	Conformación de la Oportunidad	Gestión de Procesos para Nuevos Negocios Hoteleros	Mercadeo y ventas para Nuevos Negocios Hoteleros
						<b>Vinculación con la Sociedad</b>	<b>Práctica Pre-Profesional</b>
							<b>Unidad de Integración Curricular</b>

**Requisito de Graduación: 6 Niveles de Inglés (B2)**

\*Estructura sujeta a cambios