



Plan de estudios

PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS

Semestre 1

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Catedra ICSEF		0	0	0	0	0
Comunicación Oral y Escrita		2	32	32	32	96
Welcome to English		0	0	0	0	0
Matemáticas Aplicadas		2	32	16	48	96
Reacciones Físico Químicas		2	32	16	48	96
Pensamiento digital		2	32	16	48	96
Fundamentos y procesos administrativos		2	32	0	64	96
Manipulación y conservación de alimentos		3	16	48	80	144
Técnicas culinarias		4	16	112	64	192
Total Primer Semestre		17	192	240	384	816

Semestre 2

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Cultura Ciudadana		2	32	0	64	96
Turismo y naturaleza		2	32	8	56	96
English 1		2	8	24	64	96
Mantenimiento y Equipos		2	32	16	48	96
Procesos y logística		2	32	8	56	96
Contabilidad administrativa		2	32	0	64	96
Mutrición y composición de menús		2	16	16	64	96
Pisos, lavanderia y áreas públicas		2	16	16	64	96
Fundamentos del servicio y de la calidad		2	32	0	64	96
Total Segundo Semestre		18	232	88	544	864

Semestre 3

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Etica		2	32	0	64	96
English 2		2	8	24	64	96
Electiva		2	32	0	64	96
Cátedra empresarial		2	32	8	56	96
Costos y presupuestos		2	32	0	64	96
Organización de eventos y enología		2	16	16	64	96
Técnicas de servicio de Alimentos y bebidas		3	8	48	88	144
Alojamiento y recepción		2	8	46	42	96
Metodología de la investigación		2	16	16	64	96
Total Tercer Semestre		19	184	158	570	912

Semestre 4

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Geografía Turística y Patrimonio cultura		2	32	8	56	96
English 3		2	8	24	64	96
Talento Humano		2	32	0	64	96
Comercialización y mercadeo		2	32	0	64	96
Legislación hotelera y de instituciones de servicio		3	48	0	96	144
Introducción a la industria de la hospitalidad		2	32	0	64	96
Práctica Operativa		4	0	8	184	142
Opción de grado I		2	0	8	88	96
Total Cuarto Semestre		19	184	48	680	912

Semestre 5

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Electiva		2	32	0	64	96
Sociedad y Cultura		2	32	0	64	96
English 4		2	8	24	64	96
Administracion de bares y restaurantes		2	32	8	56	96
Finanzas		2	32	0	64	96
Plan de negocios		2	32	0	64	96
Gestión de calidad en hotelería		2	32	0	64	96
Auditoria hotelera		2	32	8	56	96
Sistemas de información hotelera		2	32	8	56	96
Metodología de la Investigación 2		2	16	16	64	96
Total Quinto Semestre		20	280	64	616	960

Semestre 6

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Desarrollo Turístico		2	32	8	56	96
Negociación y Resolución de Problemas		2	32	0	64	96
English 5		2	8	24	64	96
Gerti3n del Talento Humano		2	32	0	64	96
Fundamentos de Economía		2	32	0	64	96
Administración Hotelera		2	32	0	64	96
Práctica Administrativa		4	0	8	184	192
Proyecto de Grado II		2	0	8	88	96
Estadística Descriptiva		2	32	0	64	96
Total Sexto Semestre		20	200	48	712	960

Semestre 7

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Seminario - Turismo sostenible		2	32	8	56	96
English 6		2	8	24	64	96
Enfoque y habilidades gerenciales		2	32	0	64	96
Legislacion comercial y tributaria		2	32	0	64	96
Microeconomia		2	32	0	64	96
Administración de servicios		2	32	0	64	96
Adecuación de espacios en la industria de la hospitalidad		4	32	0	64	96
Mercadeo en la hospitalidad		2	32	0	64	96
Seminario de Investigación		2	16	16	64	96
Estadistica inferencial y muestreo		2	31	0	64	96
Total Séptimo Semestre		20	279	48	632	960

Semestre 8

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Diseño organzacional		2	32	8	64	96
Evaluacion de proyectos		2	8	8	64	96
Innovación y creatividad en la industria de la hospitalidad		2	32	0	64	96
Gerencia estrategica y prospectiva en la hostería y restauración		2	32	0	64	96
Práctica Profesional		8	0	8	376	96
Opción de grado III		4	0	8	184	96
Total Octavo Semestre		20	128	48	846	960

TOTAL TRABAJO ACADÉMICO EN HORAS	A	CRÉDITOS	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
		153	32	15	106	153
TOTAL TRABAJO ACADÉMICO EN CRÉDITOS		153	1679	710	4954	7343
HORAS TRABAJO ACADÉMICO (%)			23%	10%	67%	100%