



Gastronomía & Gestión Empresarial

Considerando el mercado gastronómico en el Perú y en el mundo, **ULCB** a través de su carrera profesional de **Gastronomía y Gestión Empresarial** se coloca a la vanguardia para responder con excelente calidad educativa a las necesidades de un mercado exigente.

Prepara profesionales con sólidos conocimientos en las técnicas culinarias modernas y en el desarrollo de la creatividad y el interés por la buena cocina y la gestión empresarial moderna. Toma en cuenta los estándares internacionales que permiten al egresado desempeñarse con éxito en las diversas empresas del sector gastronómico y de servicios.

CICLO I	CICLO II	CICLO III	CICLO IV	CICLO V	CICLO VI	CICLO VII	CICLO VIII	CICLO IX	CICLO X
Lengua I	Lengua II	Estadística I	Nutrición	Contabilidad General	Metodología de la Investigación	Investigación de Mercados	Prácticas Preprofesionales Supervisadas II	Investigación en Gastronomía I	Investigación en Gastronomía II
Matemática I	Matemática II	Gestión de Recursos Humanos por Competencias	Tecnología de Alimentos	Dietética	Prácticas Preprofesionales Supervisadas I	Contabilidad Financiera	Finanzas	Seguridad	Gerencia Estratégica
Química I	Matemática Financiera	Bioquímica I	Procesamiento de Alimentos I	Procesamiento de Alimentos II	Costos y Presupuestos	Compras y Almacenamiento	Maridaje	Responsabilidad Social Empresarial	Deodontología Profesional
Biología	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Introducción a la Cocina	Principios de Microeconomía	Principios de Macroeconomía	Refrigeración y Conservación de Alimentos	Toxicología de Alimentos	Panadería y Pastelería Industrial	Nutrición y Salud Pública	Prácticas Preprofesionales Supervisadas III
Gestión de Conocimiento	Química II	Introducción a la Economía	Actividades de Autodesarrollo IV	Comportamiento de Compras y Consumo	Cocina Peruana	Vitivinicultura y Elaboración	Marketing y Servicios	Técnicas de Venta en Restaurantes	Electivo
Administración General	Microbiología I	Actividades de Autodesarrollo III	Fundamentos de Marketing	Economía y Mercado de Alimentos	Electivo	Introducción a la Pastelería	Electivo	Control de Calidad de Alimentos	
Actividades de Autodesarrollo I	Actividades de Autodesarrollo II	Ecología	Electivo	Electivo		Electivo		Electivo	
Ciencia de los Alimentos	Francés Técnico	Electivo							

DURACIÓN

5 años o 10 semestres académicos.

- Departamentos de cocina y nutrición.
- Hoteles y resorts.
- Clínicas y hospitales.
- Empresas dedicadas a la alimentación institucional.
- Casinos, cafés, discotecas y bares.

CAMPO LABORAL

- Centros de esparcimiento.
- Empresas de eventos y catering.
- Cadenas de fast food.
- Clubes deportivos y sociales.
- Empresas de servicio.

GRADO ACADÉMICO

Bachiller en Gastronomía y Gestión Empresarial.

TALLER DE ADMISIÓN

TALLER EPA (Evaluación del Potencial Académico)

Duración: 3 semanas

TÍTULO PROFESIONAL

Licenciado en Gastronomía y Gestión Empresarial.

COCINA

La carrera de **Cocina** está diseñada para formar a los mejores cocineros a nivel nacional e internacional. **Le Cordon Bleu Perú** ofrece un fascinante programa de entrenamiento enfocado en técnicas de alta cocina, investigación, innovación, creatividad y desarrollo de proyectos. De esta manera, logramos que nuestros egresados cuenten con las herramientas necesarias que les permitan desarrollarse de manera satisfactoria en las diferentes áreas de la cocina, organizando y dirigiendo brigadas así como utilizando correctamente los insumos y dominando a perfección los utensilios y equipos.

MALLA CURRICULAR

2 años | 2 módulos | 4 semestres

MÓDULO 1: AYUDANTE DE COCINA

MÓDULO 2: JEFE DE PARTIDA

PRIMER SEMESTRE

SEGUNDO SEMESTRE

PRIMER SEMESTRE

SEGUNDO SEMESTRE

Bromatología

Cocina Básica

Cocina Técnica

Cocina peruana regional y tradicional

Cocina Introducción

Fundamentos de Administración

Dietética y nutrición

Compras y almacén

Legislación aplicada

Diseño y equipamiento

Cocina Taller

Historia de la gastronomía

Nutrición humana

Fundamentos de marketing

Diseño de carta / menú

Mantenimiento y prevención de accidentes

Costos

Toxicología de alimentos

Técnicas de comedor

Francés Técnico

Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible.

Gestión empresarial

Informática

*Con el fin de cumplir nuestro propósito de actualización constante, el plan de estudios está sujeto a modificaciones.

Certificación

La Fondation Le Cordon Bleu – Art Culinaire et Gestion Hoteliere

Diploma in Cuisine Le Cordon Bleu
(Reconocido a nivel mundial).

Ministerio de Educación

Título de Técnico en Cocina

¿Porqué Cordon Bleu?

- Formación exigente con estándares internacionales.
- Diploma internacional otorgado por La Fundación LCB.
- Título a nombre de la nación.
- Reconocimiento internacional y empleabilidad mundial en grandes cadenas.
- Prácticas pre profesionales.
- Staff de profesores nacionales e internacionales.
- Experiencia multicultural.
- Convenios internacionales
- Infraestructura y equipos de vanguardia.
- Materiales estandarizados por **Le Cordon Bleu Internacional** en insumos de primera calidad.



Nutrición & Técnicas Alimentarias

La carrera profesional de **Nutrición y Técnicas Alimentarias** de la **ULCB**, forma sólidos profesionales con una base moderna que combina las ciencias nutricionales, la tecnología de los alimentos y la culinaria gourmet. Busca el bienestar individual y colectivo contribuyendo al estudio de las soluciones orientadas a buscar una respuesta a la problemática alimentaria nutricional del país. Nuestros egresados adquieren un perfil creativo que les permite dirigir tanto consultorios nutricionales como servicios de alimentación y restaurantes gourmets. Preparados para crear y explotar nuevos nichos en el mercado nutricional aplicando los conceptos de responsabilidad social, considerando el uso de la gran biodiversidad que el Perú ofrece al mundo.

CICLO I	CICLO II	CICLO III	CICLO IV	CICLO V	CICLO VI	CICLO VII	CICLO VIII	CICLO IX	CICLO X
Lengua I	Lengua II	Anatomía y Fisiología Humana	Análisis de los Alimentos	Nutrición y Dietética I	Nutrición y Dietética II	Nutrición y Salud Pública	Dietoterapia	Alimentos Funcionales y Transgénicos	Prácticas Preprofesionales Supervisadas III
Matemática I	Matemática II	Realidad Nacional y Política Alimentaria	Microbiología II	Procesamiento de Alimentos II	Administración y Gestión de Servicios de Salud	Evaluación Nutricional de Alimentos	Desarrollo y Comunicación	Nutrición, Deporte y Estética	Investigación en Nutrición y Técnicas Alimentarias II
Química I	Psicología	Bioquímica I	Parasitología	Fisicoquímica de los Alimentos	Prácticas Preprofesionales Supervisadas I	Farmacología y Nutrición	Procesos de Educación en Salud, Alimentación y Nutrición	Bebidas Alcohólicas y No Alcohólicas	Consultorio Nutricional
Biología	Microbiología I	Estadística I	Bioquímica II	Evaluación Sensorial de los Alimentos	Epidemiología	Planeamiento y Servicios de Alimentos	Nutrición e Inmunidad	Terapia Nutricional y Antienvejecimiento	Deontología Profesional
Gestión de Conocimiento	Francés Técnico	Psicología Aplicada a la Dieta	Procesamiento de Alimentos I	Planificación Sanitaria	Nutrición y Responsabilidad Social	Cocinando en Cantidad	Prácticas Preprofesionales Supervisadas II	Alimentación Naturista	Electivo
Ciencia de los Alimentos	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Composición de los Alimentos	Física General	Economía y Mercado de Alimentos	Tecnología de la Información	Nutrición y Dietética III	Farmacognosia, Nutraceutica y Fitoterapia	Control de Calidad de Alimentos	
Actividades de Autodesarrollo I	Química II	Actividades de Autodesarrollo III	Actividades de Autodesarrollo IV	Tecnología de Alimentos	Nutrigenoma y Biotecnología	Electivo	Nutrición Comunitaria	Investigación en Nutrición y Técnicas Alimentarias I	
Taller de Primeros Auxilios e Inyectables	Actividades de Autodesarrollo II	Introducción a la Cocina		Electivo	Metodología de la Investigación		Formulación de Proyectos en Nutrición y Técnicas Alimentarias	Electivo	
					Electivo		Electivo		

DURACIÓN

5 años o 10 semestres académicos.

CAMPO LABORAL

- Áreas de nutrición clínica en clínicas privadas.
- Hospitales públicos; nutrición en salud pública a nivel de consultorios.
- Manejo de programas alimentarios y educación alimentaria.
- Gestión en salud.
- Gestión en servicios de alimentación colectiva, consulta nutricional, investigación aplicada y la docencia.
- Participación en la definición de políticas, planes y programas de nutrición.
- Determinación de la calidad nutricional de alimentos y productos alimenticios.
- Desempeño como contralor de las formas de preparación y elaboración de regímenes alimenticios.

GRADO ACADÉMICO

Bachiller en Nutrición y Técnicas Alimentarias.

TÍTULO PROFESIONAL

Licenciado en Nutrición y Técnicas Alimentarias.

TALLER DE ADMISIÓN

TALLER EPA (Evaluación de potencial académico)

Duración : 3 semanas

PASTELERÍA

La carrera de **Pastelería** en el Instituto **Le Cordon Bleu Perú** está diseñado para un aprendizaje progresivo e intensivo, induciendo al alumno a dominar los conocimientos de técnicas en cuanto a la pastelería tradicional, moderna y vanguardista en el ámbito de la gastronomía peruana local e internacional, enfocado hacia el futuro chef de pastelería a nivel competitivo, comercial y profesional.

Al culminar la carrera, los estudiantes tendrán todos los conocimientos necesarios para crear y dominar su propio repertorio de recetas, administrar y dirigir su propia empresa y ser capaces de liderar eficazmente, corporaciones de alto rango en la industria hotelera y pastelería a nivel mundial.

MALLA CURRICULAR

2 años | 2 módulos | 4 semestres

MÓDULO 1: AYUDANTE DE PASTELERÍA

MÓDULO 2 : SUPERVISOR DE PASTELERÍA

PRIMER SEMESTRE

SEGUNDO SEMESTRE

PRIMER SEMESTRE

SEGUNDO SEMESTRE

Bromatología

Fundamentos de administración

Dietética y nutrición

Compras y almacenes

Mantenimiento y prevención de accidentes

Historia de la gastronomía

Diseño de carta / menú

Diseño y equipamiento

Pastelería (Introducción)

Pastelería básica

Fundamentos de marketing

Pastelería avanzada

Francés (Técnico)

Tecnología de alimentos

Pastelería peruana tradicional

Pastelería peruana regional

Comunicación

Nutrición humana

Pastelería (Técnicas)

Vitivinicultura, elaboración, práctica

Informática

Toxicología de alimentos

Técnicas de comedor

Gestión empresarial

Relaciones en el entorno del Trabajo

*Con el fin de cumplir nuestro propósito de actualización constante, el plan de estudios está sujeto a modificaciones.

Certificación

La Fondation Le Cordon Bleu – Art Culinaire et Gestion Hoteliere (Reconocido a nivel mundial)

Diploma in Pastry Le Cordon Bleu

Ministerio de Educación

Título de técnico en pastelería

¿Por qué Le Cordon Bleu?

- Formación exigente con estándares internacionales.
- Diploma internacional otorgado por La Fundación LCB.
- Título a nombre de la Nación.
- Reconocimiento internacional y empleabilidad mundial en grandes cadenas.
- Prácticas pre profesionales.

- Staff de profesores nacionales e internacionales.
- Experiencia multicultural.
- Convenios internacionales
- Infraestructura y equipos de vanguardia.
- Materiales estandarizados por **Le Cordon Bleu Internacional** e insumos de primera calidad.

BAR & COCTELERÍA

El Instituto **Le Cordon Bleu Perú**, presenta un fascinante programa de entrenamiento orientado a formar los mejores Bartenders a nivel nacional e internacional, ofreciéndoles las herramientas necesarias para brindar una experiencia exquisita de sensaciones plasmadas en una copa, desarrollando y despertando todos los sentidos.

Nuestra infraestructura y equipamiento permitirá al estudiante obtener conocimientos y habilidades, en el manejo y dirección de un bar, porque entrena en condiciones reales, no solo haciendo uso de nuestra aula especializada de bar, sino también en el bar de nuestro Taller Restaurante, que tiene funcionamiento continuo durante todo su proceso formativo. En este ambiente, los alumnos asumen funciones y responsabilidades acordes con su nivel de preparación y capacitación.

MALLA CURRICULAR

2 años | 2 módulos | 4 semestres

MÓDULO 1: BARTENDER

MÓDULO 2 : BAR MANAGER

PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE
Bar básico	Bebidas, aperitivos y licores	Coctelería internacional	Administración de personal
Bebidas aguardientes	Bromatología	Compras y almacén	Geografía y maridaje
Flair básico	Coctelería básica	Flair avanzado	Showmanship
Magia	Flair intermedio	Fundamentos de administración	Supervisión y control de bares y bebidas
Mantenimiento y prevención de accidentes	Snacks/cafetería y cocktail lounge	Técnicas de servicios, venta y atención al público	Técnicas de producción
Recursos turísticos	Costos (Matemática)	Vitivinicultura y elaboración.	Técnicas para concursos nacionales e internacionales
Técnicas de comedor	Inglés básico	Relaciones en el entorno de trabajo	Gestión empresarial
Comunicación	Informática	Inglés intermedio	Inglés avanzado
Inglés principiante			

*Con el fin de cumplir nuestro propósito de actualización constante, el plan de estudios está sujeto a modificaciones.

Certificación

La Fondation Le Cordon Bleu – Art Culinaire et Gestion Hoteliere (reconocido a nivel mundial).

Diploma in Bartending.

Ministerio de Educación

Título de Técnico en Bar y Coctelería.

¿Por qué Cordon Bleu?

- Formación exigente con estándares internacionales.
- Diploma internacional otorgado por La Fundación LCB.
- Título a nombre de la nación.
- Reconocimiento internacional y empleabilidad mundial en grandes cadenas.
- Prácticas pre profesionales.
- Staff de profesores nacionales e internacionales.
- Experiencia multicultural.
- Convenios internacionales
- Infraestructura y equipos de vanguardia.
- Materiales estandarizados por **Le Cordon Bleu Internacional** e insumos de primera calidad.

ADMINISTRACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES & AFINES

El Instituto **Le Cordon Bleu Perú** presenta un nuevo enfoque para su carrera de **Administración de Hoteles, Restaurantes y Afines**, organizada por módulos, desarrollados en función a competencias específicas para cada puesto de trabajo.

La carrera responde a la demanda del mercado para ir formando gradualmente a los alumnos en funciones determinadas que permitan a nuestros egresados tener la capacidad de dirigir, diseñar y administrar exitosamente hoteles, restaurantes, cruceros, clubes, clínicas y otras entidades relacionadas con la gestión de servicios.

MALLA CURRICULAR

3 años | 3 módulos | 6 semestres

MÓDULO 1: GESTIÓN EN ALOJAMIENTO		MÓDULO 2: GESTIÓN DE ALIMENTOS & BEBIDAS		MÓDULO 3: ADMINISTRACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING	
PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE
Contabilidad Hotelera	Gestión de Housekeeping	Bromatología	Bar	Administración de Empresas de Serv de Hospitalidad	Gestión de Administración de GDS
Gestión de Front Office	Estadística General	Cocina	Geografía y maridaje	Administración de Personal	Inglés Turístico
Industria del Alojamiento	Infraestructura	Infraestructura y equipamiento en restaurantes	Gestión de operaciones de A&B	Finanzas y presupuestos	Legislación aplicada
Servicio de la Hospitalidad Introducción	Equipamiento Hotelero	Mantenimiento y seguridad hotelera	Matemática Financiera	Fundamentos de Marketing	Logística en Hoteles, Restaurantes y afines
Sistema Informático para Alojamiento	Ventas en hoteles, restaurantes y afines	Compras y almacén	Pastelería	Org. Eventos y Congresos	Marketing de servicios
Inglés Principiante	Fundamentos de Administración	Vitivinicultura y elaboración	Sistema informático de A&B	Diseño de Carta/ Menú	Proyecto Empresarial
Relaciones en el entorno laboral	Recursos Turísticos	Inglés Intermedio	Inglés avanzado	Inglés aplicado	Sociedad y Economía
	Comunicación	Técnicas de comedor (Actividades)	Investigación Tecnológica (Fundamentos)	Medio ambiente y desarrollo sostenible	Investigación e Innovación de Proyectos
	Inglés Básico			Investigación e Innovación Tecnológica	Organización y Constitución de Empresas

*Con el fin de cumplir nuestro propósito de actualización constante, el plan de estudios está sujeto a modificaciones.

Certificación

La Fondation Le Cordon Bleu – Art Culinaire et Gestion Hoteliere (Reconocido a nivel mundial)

Diploma in Hospitality and Gastronomy Business Management.

Título a nombre de la Nación

Título de Profesional Técnico en Administración de Hoteles, Restaurantes y Afines.

¿Porqué Cordon Bleu?

- Formación exigente con estándares internacionales.
- Diploma internacional otorgado por La Fundación LCB.
- Título a nombre de la nación.
- Reconocimiento internacional y empleabilidad mundial en grandes cadenas.
- Prácticas pre profesionales.
- Staff de profesores nacionales e internacionales.
- Experiencia multicultural.
- Convenios internacionales
- Infraestructura y equipos de vanguardia.
- Materiales estandarizados por **Le Cordon Bleu Internacional** e insumos de primera calidad.

GASTRONOMÍA & ARTE CULINARIO

El Instituto **Le Cordon Bleu Perú** ofrece la carrera de **Gastronomía y Arte Culinario**, con el objetivo de formar gastronomos responsables de satisfacer la más exigente demanda de esta población globalizada y caracterizada por su agudo sentido de degustación de los más variados platos, postres y bebidas de diferentes culturas del mundo. Nuestros egresados, estarán preparados para aplicar sus técnicas de alta cocina y pastelería. Además de organizar y dirigir brigadas de cocina, bar y pastelería, utilizando correctamente los insumos y dominando todos los utensilios y equipos relacionados al arte del buen comer y beber.

MALLA CURRICULAR

3 años | 3 módulos | 6 semestres

MÓDULO 1: AYUDANTE DE COCINA

MÓDULO 2: JEFE DE PARTIDA

MÓDULO 3: JEFE DE COCINA

PRIMER SEMESTRE		SEGUNDO SEMESTRE		PRIMER SEMESTRE		SEGUNDO SEMESTRE		PRIMER SEMESTRE		SEGUNDO SEMESTRE	
Eromatología		Cocina Básica		Dietética y Nutrición		Cocina peruana		Bar (Técnicas)		Cocina Taller	
Compras y abastecimiento		Nutrición Humana		Fundamentos de Administración		Diseño y equipamiento		Catering & banquetes		Geografía y maridaje	
Historia de la gastronomía		Pastelería (Introducción)		Pastelería Básica		Fundamentos de Marketing		Pastelería peruana		Org. de eventos y congresos	
Cocina Introducción (3T-3D-3P)		Tecnología de Alimentos		Cocina Técnicas		Gestión de calidad de alimentos		Pastelería avanzada		Supervisión y control de bares y bebidas	
Mantenimiento y prevención de accidentes		Costos (Matemática)		Toxicología de alimentos		Pastelería (Técnicas)		Vitivinicultura y Elaboración		Técnicas de comedor	
Francés Técnico		Investigación Tecnológica (Fundamentos)		Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible.		Legislación aplicada.		Investigación e Innovación Tecnológica		Gestión Empresarial	
Comunicación						Sociedad y Economía				Investigación e innovación de proyectos	
Informática										Relaciones en el entorno laboral	

*Con el fin de cumplir nuestro propósito de actualización constante, el plan de estudios está sujeto a modificaciones.

Certificación

La Fondation Le Cordon Bleu – Art Culinaire et Gestion Hoteliere (Reconocido a nivel mundial):

- Certificate in Cuisine & Food Processing Skill
- Certificate in Pastry & Baking Processing Skill
- Diploma in Gastronomy & Culinary Arts

Ministerio de Educación:

Título Profesional Técnico en Gastronomía y Arte Culinario.

¿Porqué Cordon Bleu?

- Formación exigente con estándares internacionales.
- Diploma internacional otorgado por La Fundación LCB.
- Título a nombre de la nación.
- Reconocimiento internacional y empleabilidad mundial en grandes cadenas.
- Prácticas pre profesionales.
- Staff de profesores nacionales e internacionales.
- Experiencia multicultural.
- Convenios internacionales
- Infraestructura y equipos de vanguardia.
- Materiales estandarizados por Cordon Bleu internacional en insumos de primera calidad.



Administración de negocios hoteleros y turísticos

La carrera profesional de **Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos** de la **ULCB**, considera en su plan de estudios el actual proceso de crecimiento, diversificación y mejora de la oferta turística y hospitalaria mundial. Forma profesionales capaces de planificar, organizar, dirigir, promover y cumplir con los estándares de calidad que la industria turística y hotelera demanda.

Nuestros egresados responderán a las expectativas de un mercado laboral globalizado, siendo capaces de aplicar estrategias innovadoras en los campos del marketing, finanzas y recursos humanos. Prepara profesionales con responsabilidad ecológica para el desarrollo de planes turísticos, proyectos de inversión, consultorías a empresas de servicios de hospedaje, gastronómicos y de alimentos y bebidas, agencias de viaje y otras vinculadas con el sector turismo.

CICLO I	CICLO II	CICLO III	CICLO IV	CICLO V	CICLO VI	CICLO VII	CICLO VIII	CICLO IX	CICLO X
Lengua I	Lengua II	Estadística I	Matemática Financiera	Operaciones en Empresas de Hospedaje II	Costos y Presupuestos	Finanzas en Negocios Turísticos y Hoteleros I	Finanzas en Negocios Turísticos y Hoteleros II	Responsabilidad Social Empresarial	Investigación en Turismo II
Matemática I	Geografía Turística	Housekeeping	Principios de Microeconomía	Introducción a la Cocina	Operaciones en Empresas de Restauración y Bar	Gestión de Alimentos y Bebidas	Gestión y Organización de Congresos y Eventos	Investigación en Turismo I	Prácticas Preprofesionales Supervisadas III
Historia del Perú	Sociología del Turismo	Introducción a la Economía	Comportamiento de Compra y Consumo	Principios de Macroeconomía	Introducción a la Pastelería	Sistema de Informática para Hoteles y Restaurantes	Marketing de Hospitalidad	Prácticas Preprofesionales Supervisadas II	Nuevas Tendencias en Negocios en Turismo y Hotelaría
Introducción al Turismo y Hotelaría	Matemática II	Fundamentos de Marketing	Legislación Aplicada al Turismo	Publicidad y Medios	Investigación de Mercados	Sistema de Reservas	Vitivinicultura y Elaboración	Gerencia Estratégica	Deontología Profesional
Administración General	Gestión de Recursos Humanos por Competencias	Administración del Turismo II	Operaciones en Empresas de Hospedaje I	Administración de Empresas de Transporte Turístico	Metodología de la Investigación	Taller de Ventas de Servicios Turísticos y Hoteleros	Formulación y Evaluación de Proyectos Turísticos II	Electivo	Electivo
Filosofía	Administración del Turismo I	Patrimonio Turístico y Museología	Ordenamiento y Planificación del Territorio Turístico	Relaciones Públicas	Turismo Sostenible I	Turismo Sostenible II	Diseño y Equipamiento de Hoteles y Restaurantes		
Actividades de Autodesarrollo I	Arqueología	Arte y Folklore Peruano	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Contabilidad Aplicada al Turismo	Prácticas Preprofesionales Supervisadas I	Formulación y Evaluación de Proyectos Turísticos I	Electivo: Negociación y Resolución de Conflictos		
Gestión del Conocimiento	Actividades de Autodesarrollo II	Actividades de Autodesarrollo III	Administración de Agencias de Viajes	Electivo: Técnicas de Guiado	Electivo: Creatividad Empresarial	Electivo: Juego de Negocios			
			Actividades de Autodesarrollo IV						

DURACIÓN

5 años o 10 semestres académicos.

GRADO ACADÉMICO

Bachiller en Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos.

TÍTULO PROFESIONAL

Licenciado en Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos.

CAMPO LABORAL

- Empresas y entidades que promuevan el turismo y la hospitalidad.
- Hoteles, resorts, albergues, restaurantes, bares, etc.
- Empresas de catering.
- Empresas de entretenimiento: cines, clubes, cruceros, etc.
- Agencias de viajes, líneas aéreas.
- Clínicas y hospitales.
- Empresas de servicio.

TALLER DE ADMISIÓN

TALLER EPA (Evaluación del potencial académico)

Duración: 3 semanas