



Leyenda **T** Horas Teóricas **P** Horas Prácticas **C** Créditos

Año	1	Período	1			
Asignatura				T	P	C
Biología General				3	0	3
Lab. BIO-101				0	2	1
Electiva Cocurricular				0	2	1
Historia de la Cultura Occidental				3	0	3
Español I				4	0	4
Matemática Universitaria I				5	0	5
Orientación Académica				1	0	1
Total período				16	4	18
Año	1	Período	2			
Introd. Industria de la Hospit.				3	0	3
Ciencia de los Alimentos				2	0	2
Lab. ADH-174				0	2	1
Introducción Historia Dominicana				3	0	3
Español II				4	0	4
Matemática Universitaria II-A				5	0	5
Total período				17	2	18
Año	1	Período	3			
Servicios de Alimentos y Bebidas				2	2	3
Departamento de Habitaciones I				2	2	3
Manejo Inocuo de los Alimentos				2	0	2
Turismo				3	0	3
Técnicas de Comunicación Oral				2	0	2
Electiva I Estudios Teológicos				2	0	2
Introducción a la Filosofía				3	0	3
Informática Aplicada				2	2	3
Total período				18	6	21
Año	2	Período	1			
Gestión Dpto. de Alimentos y Bebidas				3	0	3
Departamento de Habitaciones II				2	0	2
Teoría Organizacional				4	0	4
Contabilidad Financiera I				3	0	3
Análisis Computarizado de CNT-115				2	0	2
Electiva I de Idiomas para ADH				3	0	3
Inglés I				4	0	4
Total período				21	0	21

Año	2	Período	2			
Asignatura				T	P	C
Técnicas Preparación de Alimentos I				2	0	2
Lab. ADH 238				0	4	2
Contabilidad Aplicada a Hotelería				3	0	3
Análisis Computarizado ADH-239				0	2	1
Tecnología Aplicada a la Hotelería				2	0	2
Lab. ADH-242				0	2	1
Electiva II de Idiomas para ADH				3	0	3
Inglés II				4	0	4
Mercadeo				3	0	3
Total período				17	8	21
Año	2	Período	3			
Pasantía General				0	8	4
Total período				0	8	4
Año	3	Período	1			
Gestión Humana				3	0	3
Controles Inter. y Costos Hoteleros				3	0	3
Técnicas Avanzadas Preparación de Alimentos II				2	0	2
Lab. ADH-333				0	4	2
Legislación del Turismo				3	0	3
Inglés III				4	0	4
Métodos Cuantitativos I				3	0	3
Lab. MAT-335				0	2	1
Total período				18	6	21
Año	3	Período	2			
Técnicas Avanzadas Preparación de Alimentos III				2	0	2
Lab. ADH-338				0	4	2
Administración de Bebidas				2	0	2
Lab. ADH-375				0	2	1
Mercadeo de Alimentos y Bebidas				3	0	3
Matemáticas Financieras				4	0	4
Intr. Investigación en los Negocios				3	0	3
Inglés para Administración Hotelera				4	0	4
Total período				18	6	21
Año	3	Período	3			
Seguridad Hotelera				3	0	3
Introducción a la Enología				2	2	3

**PUCMM**Pontificia Universidad Católica
Madre y Maestra**Facultad Ciencias Económicas
y Administrativas****Pénsum**Plan de estudios: **Administración Hotelera
Concentración Alimentos y Bebidas****Leyenda** **T** Horas Teóricas **P** Horas Prácticas **C** Créditos

Año	3	Período	3			
Asignatura				T	P	C
Electiva I ADH Concentración Alimentos y Bebidas				3	0	3
Derecho Laboral				3	0	3
Introducción a la Economía				4	0	4
Electiva II Estudios Teológicos				2	0	2
Total período				17	2	18
Año	4	Período	1			
Administración de Restaurantes				3	0	3
Lab. ADH-430				0	6	3
Sistema de Información Gerencial				3	0	3
Geografía del Turismo				3	0	3
Electiva II para ADH Concentración Alimentos y Bebidas				3	0	3
Total período				12	6	15
Año	4	Período	2			
Gestión de Calidad				3	0	3
Contabilidad Hotelera Gerencial				5	0	5
Banquetes y Catering				2	0	2
Lab. ADH-439				0	6	3
Investigación e Innovación en Turismo				2	2	3
Ética de Profesiones de Negocios				3	0	3
Total período				15	8	19
Año	4	Período	3			
Pasantía Específica				0	8	4
Total período				0	8	4