



"La Ciencia sin Moral es Vana"

Licenciatura en Gastronomía y Hostelería

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES || PLAN 01/2026 - 02/2030

Ciclo I

- Teología I
- Filosofía General
- Desarrollo Personal
- Introducción a la Administración de Empresas Turísticas
- Técnicas de Redacción

Ciclo II

- Teología II
- Insumos de Origen Animal y Vegetal
- Ética Social
- Físico-Química para la Gastronomía
- Matemática I

Ciclo III

- Contabilidad y Costos Turísticos
- Gestión del Talento Humano
- Métodos y Técnicas de Investigación
- Nutrición
- Gestión de Alimentos y Bebidas I

Ciclo IV

- Estadística I
- Gestión Hotelera I
- Control y Manejo de Inventarios
- Gestión de Alimentos y Bebidas II

Ciclo V

- Gestión Hotelera II
- Psicología Turística
- Técnicas Culinarias I
- Lácteos

Ciclo VI

- Sistemas Presupuestarios
- Técnicas Culinarias II
- Pastelería

Ciclo VII

- Control de Calidad en Empresas Turísticas
- Administración de Instalaciones y Equipos
- Técnicas de Bartender y Barismo

Ciclo VIII

- Práctica de Gastronomía y Hostelería I
- Geografía Gastronómica
- Evaluación Sensorial

Ciclo IX

- Práctica de Gastronomía y Hostelería II
- Ética
- Seminario de Desarrollo Turístico

Ciclo X

- Emprendimientos Innovadores en Turismo
- Planificación y Ecología Turística
- Relaciones Públicas, Eventos y Catering

Para realizar el **trabajo de graduación** es requisito haber finalizado el plan de estudio y el servicio social