

Período 1

Código	Asignatura	CR	HT	HP	HI	TH	Prerrequisitos	Correquisitos
ATH-103	Introducción al Turismo	3	2	2	0	4		
ADM-105	Principios de Administración	3	3	0	0	3		
LET-101	Lengua Española y Técnica de la Expresión I	3	3	0	0	3		
MAT-060	Matemática Básica	4	3	2	0	5		
ORI-100	Orientación Universitaria	1	1	0	0	1		
ELT-001	Electiva I	1	0	2	0	2		
FIL-104	Ética Formativa	2	2	0	0	2		
EDU-107	Técnicas de Estudio e Investigación	3	2	2	0	4		
LEX-131	Inglés Técnico I (Para Hotelería)	3	2	2	0	4		
Total		23	18	10	0	28		

Período 2

Código	Asignatura	CR	HT	HP	HI	TH	Prerrequisitos	Correquisitos
CON-116	Fundamentos de Contabilidad	4	3	2	0	5	MAT-060	
ADM-133	Métodos Cuantitativos para Negocios I	5	4	2	0	6	MAT-060	
LET-102	Lengua Española y Técnica de la Expresión II	3	3	0	0	3	LET-101	
ADM-106	Comportamiento Organizacional y Gestión Administrativa	3	3	0	0	3	ADM-105	
ATH-125	Patrimonio Cultural Dominicano I (Folklore-Artesanía)	3	2	2	0	4	ATH-103	
ATH-127	Ecoturismo	3	2	2	0	4	ATH-103	
LEX-132	Inglés Técnico II (Para Hotelería)	3	2	2	0	4	LEX-131	
Total		24	19	10	0	29		

Período 3

Código	Asignatura	CR	HT	HP	HI	TH	Prerrequisitos	Correquisitos
CON-117	Contabilidad Financiera	4	3	2	0	5	CON-116	
ATH-126	Patrimonio Cultural Dominicano II (Monumentalismo)	3	2	2	0	4	ATH-125	
ATH-122	Geografía Turística Mundial	3	3	0	0	3	ATH-103	
ATH-257	Ciencias de la Alimentación	2	2	0	0	2		
INF-200	Informática Básica y Cultural	2	2	0	0	2		INF-200-L
INF-200-L	Informática Básica y Cultural Práctica	1	0	2	0	2		INF-200
HUM-160	Historia Dominicana	3	3	0	0	3		
SOC-100	Introducción a la Sociología	3	3	0	0	3		
LEX-133	Inglés Técnico III (Para Hotelería)	3	2	2	0	4	LEX-132	
Total		24	20	8	0	28		

Período 4

Código	Asignatura	CR	HT	HP	HI	TH	Prerrequisitos	Correquisitos
CON-118	Contabilidad para Sociedades Comerciales	3	2	2	0	4	CON-117	
ATH-200	Estructura Hotelera	3	2	2	0	4	ATH-103	
ATH-210	Gastronomía I	3	3	0	0	3	ATH-257	ATH-211
ATH-211	Laboratorio Gastronomía I	2	1	2	0	3	ATH-257	ATH-210
ATH-130	Geografía Turística Dominicana	3	2	2	0	4	ATH-122	
HUM-150	Historia de la Cultura Universal	3	3	0	0	3		
LEX-134	Inglés Técnico IV (Para Hotelería)	3	2	2	0	4	LEX-133	
Total		20	15	10	0	25		

Período 5

Código	Asignatura	CR	HT	HP	HI	TH	Prerrequisitos	Correquisitos
CON-211	Contabilidad Hotelera I	3	2	2	0	4	CON-118	
ATH-220	Gastronomía II	3	2	2	0	4	ATH-210, ATH-211	ATH-221
ATH-221	Laboratorio de Gastronomía II	2	1	2	0	3	ATH-210, ATH-211	ATH-220
ATH-227	Alojamiento y Hospitalidad	3	2	2	0	4	ATH-200	
ECO-100	Introducción a la Economía	3	3	0	0	3		
MER-100	Principios de Mercadotecnia	3	3	0	0	3		

ADM-135	Instrumento de Toma de Decisiones para Negocios I	4	3	2	0	5	MAT-060	
LEX-135	Inglés Técnico V (Para Hotelería)	3	2	2	0	4	LEX-134	
Total		24	18	12	0	30		

Período 6

Código	Asignatura	CR	HT	HP	HI	TH	Prerrequisitos	Correquisitos
ATH-259	Gastronomía Dominicana	3	2	2	0	4	ATH-220, ATH-221	ATH-265
ATH-265	Laboratorio de Gastronomía Dominicana	2	1	2	0	3	ATH-220, ATH-221	ATH-259
ATH-311	Gestión Aeroportuaria	3	2	2	0	4	ATH-103, ADM-106	
ADM-230	Administración y Supervisión de Personal	3	3	0	0	3	ADM-106	
ATH-255	Controles Internos y Costos de Alimentos y Bebidas	2	2	0	0	2	CON-118, CON-211	
ATH-372	Pasantía General	4	0	8	0	8	Períodos del 1 al 4	
LEX-136	Inglés Avanzado I	3	2	2	0	4	LEX-135	
Total		20	12	16	0	28		

Período 7

Código	Asignatura	CR	HT	HP	HI	TH	Prerrequisitos	Correquisitos
CON-323	Interpretación de Estados Financieros en la Industria de la Hospitalidad	3	2	2	0	4	ATH-255	
MER-207	Introducción al E-Marketing	3	2	2	0	4	MER-100	
ATH-348	Administración de Agencias de Viajes y Servicios	2	2	0	0	2	ATH-103	
DER-221	Legislación Turística y Hotelera	2	2	0	0	2	ATH-103	
ATH-330	Mercadeo Turístico	3	3	0	0	3	MER-100	
ATH-312	Ventas y Revenue Management	3	3	0	0	3	ATH-227	
ELT-002	Electiva II	3	2	2	0	4		
LEX-137	Inglés Avanzado II	3	2	2	0	4	LEX-136	
Total		22	18	8	0	26		

Período 8

Código	Asignatura	CR	HT	HP	HI	TH	Prerrequisitos	Correquisitos
DER-227	Principios de Derecho Laboral	3	3	0	0	3	DER-221	
ATH-320	Transporte Turístico	2	1	2	0	3	ATH-103	
ATH-321	Gestión de Bares	3	3	0	0	3	ATH-200	ATH-322
ATH-322	Laboratorio de Gestión de Bares	3	0	6	0	6	ATH-200	ATH-321
ATH-428	Pasantía Específica	6	0	12	0	12	ATH-372	
ATH-365	Turismo Sostenible	2	2	0	0	2		
LEX-138	Conversación Inglesa	3	2	2	0	4	LEX-137	
Total		22	11	22	0	33		

Período 9

Código	Asignatura	CR	HT	HP	HI	TH	Prerrequisitos	Correquisitos
ATH-313	Gestión de Convenciones y Eventos	3	2	2	0	4	ATH-227	
ADM-335	Presupuesto en la Industria de la Hospitalidad	3	2	2	0	4	CON-323	
ATH-332	Planificación y Evaluación de Proyectos Turísticos	3	2	2	0	4	ECO-100	
ELT-003	Electiva III	3	2	2	0	4		
ADM-143	Ética Profesional y Responsabilidad Social en los Negocios	2	2	0	0	2	DER-227, FIL-104	
ATH-305	Gestión de Recursos y Destinos Turísticos	3	2	2	0	4	ATH-365	
ATH-414	Turismo 4.0	3	3	0	0	3	ATH-103	
Total		20	15	10	0	25		

Período 10

Código	Asignatura	CR	HT	HP	HI	TH	Prerrequisitos	Correquisitos
ATH-410	Gestión de Restaurantes	3	3	0	0	3	ATH-259, ATH-265	ATH-411
ATH-411	Laboratorio de Gestión de Restaurantes	3	0	6	0	6	ATH-259, ATH-265	ATH-410
ADM-144	Emprendimiento	3	3	0	0	3	ADM-106	
ATH-429	Gerencia Estratégica y Gestión de Servicios Aplicados al Turismo y a la Hotelería	3	2	2	0	4	ATH-332	
ATH-412	Relaciones Públicas Aplicadas al Turismo	3	3	0	0	3	ATH-321	
ATH-475	Gerencia de calidad total en servicios	3	3	0	0	3		

Total	18	14	8	0	22
-------	----	----	---	---	----

Período 11

Código	Asignatura	CR	HT	HP	HI	TH	Prerrequisitos	Correquisitos
ATH-602	Trabajo de Grado (Plan de Empresas)	6	1	6	6	13	Todas las Asignaturas	
Total		6	1	6	6	13		

	CR	HT	HP	HI	TH
Totales del Plan de Estudios	223	160	120	6	286

Total de Asignaturas	69
Total de créditos	223
HT	160
HP	120
HI	6
Horas cocurriculares	18
Título a otorgar	Licenciado (a) en Administración Hotelera

Leyenda

CR = Créditos
HT = Horas Teóricas
HP = Horas Prácticas
HI=Horas de Investigación
TH = Total Horas

Requisitos de Graduación

Durante la carrera el estudiante deberá completar:

*Un mínimo de dieciocho (18) horas de Actividades cocurriculares.

*Un mínimo de veinte (20) horas de Responsabilidad Social.

*120 horas complementarias de Pasantía General para un total de 240 horas

*60 horas complementarias de Pasantía Específica para un total de 240 Horas

*Además, deberá realizar un Plan de Empresa, como trabajo de grado de 6 créditos a presentar; revisado y aprobado por un asesor/docente asignado.

Electivas I

Código	Asignatura	CR	HT	HP	HI	TH	Prerrequisitos	Correquisitos
EDF-101	Ajedrez	1	0	2	0	2		
ART-102	Apreciación de teatro	1	0	2	0	2		
EDF-102	Arquería	1	0	2	0	2		
EDF-103	Atletismo	1	0	2	0	2		
ART-110	Danza Moderna	1	0	2	0	2		
ART-106	Ballet Folclórico	1	0	2	0	2		
EDF-104	Baloncesto	1	0	2	0	2		
EDF-106	Beisbol	1	0	2	0	2		
RNA-100	Conciencia Medioambiental	1	1	0	0	1		
ART-105	Coro	1	0	2	0	2		
EDF-109	Football	1	0	2	0	2		
EDF-112	Judo	1	0	2	0	2		
ART-111	Guitarra	1	0	2	0	2		
EDF-113	Karate	1	0	2	0	2		
EDF-119	Taekwondo	1	0	2	0	2		
EDF-220	Tenis de Campo	1	0	2	0	2		
EDF-221	Tenis de mesa	1	0	2	0	2		
EDF-222	Voleibol	1	0	2	0	2		

Electivas II y III

Código	Asignatura	CR	HT	HP	HI	TH	Prerrequisitos	Correquisitos
ATH-420	Diseño de Cocinas	3	3	0	0	3		
ATH-421	Panadería y Pastelería	3	2	2	0	4		
ATH-422	Actividades Recreacionales	3	2	2	0	4		
ATH-424	Introducción a la Enología	3	2	2	0	4		