

MALLA ACADÉMICA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

	Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6	Semestre 7	Semestre 8	Semestre 9
SEMESTRE	FORMACIÓN			CONSOLIDACIÓN			INTEGRACIÓN Y APLICACIÓN		
SECTOR SERVICIOS					RRHH EN EL SECTOR SERVICIOS HYT501 (3)	ADM. ESTRATÉGICA DE SERVICIOS HYT603 (2)	MARKETING DEL SECTOR SERVICIOS HYT701 (1)	ÉTICA DEL SECTOR DE SERVICIOS TUR245 (2)	CALIDAD EN LA INDUSTRIA HYT904 (2)
					CONTABILIDAD Y COSTOS EN EMP. DE SERVICIOS HYT502 (3)	ADM. FINANCIERA DEL SECTOR SERVICIOS HYT601 (3)	CREACIÓN DE EMPRESAS SERVICIOS HYT703 (3)	PSICOLOGÍA DE LA INDUSTRIA HYT801 (3)	SEMINARIO DE EMPRENDIMIENTO HYT902 (2)
HOTELERÍA		ARTE EN EL SERVICIO A&B HOT201 (3)	TALLER DE OPERACIONES HOTELERAS HOT303 (2)	DIRECCIÓN DE OPERACIONES HOTELERAS HOT401 (3)	TALLER DE CONGRESOS Y EVENTOS EVE145 (2)	TALLER DE BEBIDAS HOT604 (3)	ENOLOGÍA HOT703 (3)	METODOLOGÍA DE TITULACIÓN MET391 (2)	TRABAJO DE TITULACIÓN TIT391 (1)
			DIVISIÓN DE CUARTOS HOT302 (3)	DIRECCIÓN DE A&B HOT402 (3)		ARQUITECTURA DISEÑO Y EQUIPAMIENTO HYT602 (3)			CUSTOMER SERVICE HYT903 (3)
						TALLER DE SOFTWARE HOTELERO HOT612 (3)			
TURISMO	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA TUR110 (3)	BASES DE ESTRATEGIA TURÍSTICA TUR210 (3)	TALLER DE PATRIMONIO CULTURAL TUR226 (3)	TALLER DE ANIMACIÓN Y RECREACIÓN TUR131 (32)			TALLER DE OPERADORES TUR313 (3)	TURISMO SOSTENIBLE TUR802 (3)	
	JUEGOS DE NEGOCIOS TURÍSTICOS I TUR109 (2)	JUEGOS DE NEGOCIOS TURÍSTICOS II TUR209 (2)	ECONOMÍA TURÍSTICA TUR301 (3)					ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES TURÍSTICAS TUR810 (3)	
	TEORÍA DEL TURISMO TUR100 (2)	HISTORIA Y GEOGRAFÍA TURÍSTICA TUR222 (2)							
COCINA	ARTE Y SERVICIO EN LA COCINA HOT111 (3)	NUTRICIÓN E HIGIENE HOT202 (2)	PRINCIPIOS Y TÉCNICAS CULINARIAS RES230 (3)						
GIRAS		GIRA01 - GIRA 01 (1)		GIRA02 - GIRA 02 (1)		GIRA03 - GIRA 03 (1)		GIRA04 - GIRA 04 (1)	
ADMINISTRACIÓN	PRINCIPIOS DE ECONOMÍA AEA400 (3)		EMPRESAS Y ASPECTOS LEGALES DER127 (2)	INTRODUCCIÓN AL MARKETING AEA234 (2)	INVESTIGACIÓN DE MERCADO AEA137 (2)				
			CONTABILIDAD Y PRESUPUESTO AEA206 (2)	ESTADÍSTICA GENERAL AES200 (3)	DESARROLLO ORGANIZACIONAL AEA125 (2)				
FORMACIÓN GENERAL	MATEMÁTICAS MAT150 (3)	COMUNICACIÓN Y LENGUAJE AEA132 (3)		REDACCIÓN ACADÉMICA AEA340 (2)					NEGOCIOS ELECTRÓNICOS AEA278 (2)
	PROPEDEÚTICO DE MATEMÁTICAS MAT000 (1)								
	COMPUTACIÓN APLICADA ACI356 (2)				ELECTIVA HUMANÍSTICA HUM000 (2)				
IDIOMAS	INGLÉS ELEMENTAL I ING100 (4)	INGLÉS ELEMENTAL II ING200 (4)	INGLÉS INTERMEDIO I ING300 (4)	INGLÉS INTERMEDIO II ING400 (4)	INGLÉS AVANZADO ING500 (4)				
PRÁCTICAS	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES								

NOTA IMPORTANTE

** Para acceder al Certificado Glion en Operaciones Hoteleras es requisito:
- Aprobar 8 niveles de Inglés Udela más obtener certificación IELTS (nota mínima de 6), o en su defecto alcanzar la nota mínima de 5.5 en el IELTS previo al inicio del Semestre GLION (8to. Semestre)
- cursar las materias Recursos Humanos, División de Cuartos, Dirección de Alimentos y Bebidas, Marketing en la versión GLION (en Inglés en 8to. Semestre)
- Aprobar el examen GLION
** La asignatura Relaciones Públicas y Promoción Turística se toma en lugar de la Electiva Humanística HUM000 **

*estructura sujeta a cambios

Semestre	Sigla	Materia	Pre-requisito
1	AEA400	PRINCIPIOS ECONOMIA	
	HOT111	ARTE Y SERV EN COCIN	
	MAT150	MATEMATICAS	
	MAT000	PROP MAT	
	ACI356	COMPUTACION APLICADA	
	ING100	INGLES ELEMENTAL I	
	TUR110	FUND.ADM.TURISTICA	
	TUR109	JUEGOS NEG.TURIST. I	
2	TUR100	TEORIA DEL TURISMO	
	HOT202	NUTRICION E HIGIENE	
	AEA132	COMUNIC. Y LENGUAJE	
	GIRA01	GIRA 01	
	HOT201	ARTE SERV. A&B	HOT111
	ING200	INGLES ELEMENTAL II	ING100
	TUR210	BASES ESTRAT.TURISTI	TUR110
	TUR209	JUEGO NEGOC.TURIS.II	TUR109
3	TUR222	HISTORIA Y GEOG.TURI	
	DER127	EMP. Y ASPEC.LEGAL	
	AEA206	CONTAB.Y PRESUPUESTO	
	RES230	PRINC. TEC. CULINAR.	HOT111
	HOT303	TALLER OPERA. HOTELE	HOT201
	HOT302	DIVISION DE CUARTOS	
	ING300	INGLES INTERMEDIO I	ING200
	TUR226	TALLER PATRIM.CULTUR	TUR222
4	TUR301	ECONOMIA TURISTICA	AEA400
	AEA234	INTROD. MARKETING	TUR210
	AES200	ESTADISTICA GENERAL	MAT150
	AEA340	REDACC ACADEM	AEA132
	GIRA02	GIRA 02	GIRA01
	HOT401	DIR. OPERAC. HOTELER	HOT302
	HOT402	DIRECCION DE A&B	HOT201
	ING400	INGLES INTERMEDIO II	ING300
5	TUR131	TALLER ANIMAC. Y REC	
	AEA137	INVESTIGACION MERCAD	AEA234
	AEA125	DESARROLLO ORGANIZ.	TUR210
	HUM000	ELTVA. HMANIS.	
	EVE145	TALLER DE EVENTOS	HOT303
	ING500	INGLES AVANZADO	ING400
	AEA619	PRACTICA A Y B	HOT201 / HOT202
	HYT501	RRHH SECTOR SERV.	
6	HYT502	CONT. COST. EMP.SERV	AEA206
	GIRA03	GIRA 03	GIRA02
	HOT604	TALLER DE BEBIDAS	HOT303
	HYT602	ARQ. DIS. Y EQUIP.	HOT402 / HOT401
	HOT612	T. DE SOFT. HOTELERO	HOT401
	AEA629	PRACT.HABITACIONES	HOT303 / HOT302
	HYT603	ADM. ESTRAT. SERV.	AEA234
	HYT601	ADM. FINANC SEC SERV	HYT502
7	HOT703	ENOLOGIA	HOT604
	AEA649	PRAC.ADM.Y VENTAS	HOT401 / HOT402 / AEA234
	HYT701	MARK. SEC. SERVICIOS	AEA234
	HYT703	CREAC. EMPR. SERVI.	HYT601
	TUR313	TALLER DE OPERADORES	
	8	GIRA04	GIRA 04
MET391		MET. DE TITULACION	HYT703
TUR245		ETICA SECTOR SERVICI	HYT501
HYT801		PSICOL. INDUSTRIA	HYT501
TUR802		TURISMO SOSTENIBLE	TUR131
TUR810		ADM OPERA TURISTICAS	HYT603
9		AEA278	NEGOCIOS ELECTRONIC.
	TIT391	TRABAJ DE TITULACION	MET391
	HYT903	CUSTOMER SERVICE	HYT701
	AEA659	PRACTICA FINAL H Y T	TUR802 / TUR810
	HYT904	CALIDAD EN LA INDUST	HYT603
	HYT902	SEMINARIO DE EMPREND	