

Código	Asignatura	T	P	C	Prerrequisitos	Correquisitos
<u>Año: 1</u> <u>Período: 1</u>						
BIO-101-T	Biología General	3	0	3		BIO-101-P
BIO-101-P	Lab. BIO-101	0	2	1		BIO-101-T
COC-E01-T*	Electiva Cocurricular	0	2	1		
HG -101-T	Historia de la Cultura Occidental	3	0	3		
ILE-101-T	Inglés Introdutorio I	5	0	0		
LET-101-T	Español I	4	0	4		
MAT-101-T	Matemática Universitaria I	5	0	5		
ORI-101-T	Orientación Académica	1	0	1		
Total Créditos				18		
<u>Año: 1</u> <u>Período: 2</u>						
ADH-103-T	Introd. Industria de la Hospit.	3	0	3		
ADH-174-T	Ciencias de los Alimentos	2	0	2	BIO-101-T, BIO-101-P	ADH-174-P
ADH-174-P	Lab. ADH-174	0	2	1	BIO-101-T, BIO-101-P	ADH-174-T
HG -103-T	Introducción Historia Dominicana	3	0	3		
ILE-102-T	Inglés Introdutorio II	5	0	0	ILE-101-T	
LET-102-T	Español II	4	0	4	LET-101-T	
MAT-103-T	Matemática Universitaria II-A	5	0	5	MAT-101-T	
Total Créditos				18		
<u>Año: 1</u> <u>Período: 3</u>						
ADH-135-T	Servicios de Alimentos y Bebidas	2	2	3	ADH-103-T	
ET -E01-T*	Electiva I Estudios Teológicos	2	0	2		
FIL-121-T	Introducción a la Filosofía	3	0	3		
ILE-201-T	Inglés Intermedio I	5	0	0	ILE-102-T	
ISC-345-T	Informática Aplicada	2	2	3		
Total Créditos				11		
<u>Año: 2</u> <u>Período: 1</u>						
ADH-220-T	Departamento de Habitaciones I	2	2	3	ADH-103-T	
ADH-226-T	Operaciones de Alimentos y Bebidas	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-270-T	Manejo Inocuo de los Alimentos	2	0	2	ADH-174-T, ADH-174-P	
ADH-364-T	Técnicas de Comunicación Oral	2	0	2	LET-102-T	
ADM-111-T	Teoría Organizacional	4	0	4		
CNT-115-T	Contabilidad Financiera I	3	0	3		CNT-145-T, ISC-345-T
CNT-145-T	Análisis Computarizado de CNT-115	2	0	2		CNT-115-T, ISC-345-T
IDI-E11-T*	Electiva I de Idiomas para ADH	3	0	3		
ILE-202-T	Inglés Intermedio II	5	0	0	ILE-201-T	
Total Créditos				22		
<u>Año: 2</u> <u>Período: 2</u>						
ADH-225-T	Contabilidad Aplicada a Hotelería	4	0	4	CNT-301-T	

Código	Asignatura	T	P	C	Prerrequisitos	Correquisitos
<u>Año:</u> 2	<u>Período:</u> 2					
ADH-238-T	Técnicas Preparación de Alimentos I	2	0	2	ADH-226-T, ADH-270-T	ADH-238-P
ADH-238-P	Lab. ADH-238	0	4	2	ADH-226-T, ADH-270-T	ADH-238-T
ADH-242-T	Tecnología Aplicada a la Hotelería	2	0	2	ISC-345-T	ADH-242-P
ADH-242-P	Lab. ADH-242	0	2	1	ISC-345-T	ADH-242-T
ADH-282-T	Turismo	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-322-T	Departamento de Habitaciones II	2	0	2	ADH-220-T	
IDI-E12-T*	Electiva II de Idiomas para ADH	3	0	3		
ILE-301-T	Inglés Avanzado I	5	0	0	ILE-202-T	
MCT-211-T	Mercadeo I	3	0	3	1-ADM-111-T 2-ADM-113-T, ECO-113-T	
		Total Créditos		22		
<u>Año:</u> 2	<u>Período:</u> 3					
ADH-304-P	Pasantía General	0	8	4	1-ADH-232-T, ADH-404-T, ING-202-T 2-ADH-232-T, ADH-330-T, ADH-404-T, ILE-202-T	
		Total Créditos		4		
<u>Año:</u> 3	<u>Período:</u> 1					
ADH-311-T	Gestión Humana	3	0	3	ADM-111-T	
ADH-325-T	Controles Inter. y Costos Hoteleros	3	0	3	ADH-223-T, ADH-225-T	
ADH-333-T	Técns. Avanzadas Prep. Alimentos II	2	0	2	ADH-238-T, ADH-238-P	ADH-333-P
ADH-333-P	Lab. ADH-333	0	4	2	ADH-238-T, ADH-238-P	ADH-333-T
ADH-351-T	Legislación del Turismo	3	0	3	ADH-282-T	
ADM-231-T	Matemáticas Financieras	4	0	4	1-MAT-102-T 2-MAT-103-T	
ET -E02-T*	Electiva II Estudios Teológicos	2	0	2		
ILE-302-T	Inglés Avanzado II	5	0	0	ILE-301-T	
MAT-335-T	Métodos Cuantitativos I	3	0	3	1-MAT-102-T 2-MAT-103-T	MAT-335-P
MAT-335-P	Lab. MAT-335	0	2	1	1-MAT-102-T 2-MAT-103-T	MAT-335-T
		Total Créditos		23		
<u>Año:</u> 3	<u>Período:</u> 2					
ADH-285-T	Seguridad Hotelera	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-338-T	Técns. Avanzadas Prep Alimentos III	2	0	2	ADH-333-T, ADH-333-P	ADH-338-P
ADH-338-P	Lab. ADH-338	0	4	2	ADH-333-T, ADH-333-P	ADH-338-T
ADH-375-T	Administración de Bebidas	2	0	2	ADH-304-P	ADH-375-P
ADH-375-P	Lab. ADH-375	0	2	1	ADH-304-P	ADH-375-T
ADH-441-T	Mercadeo de Alimentos y Bebidas	3	0	3	1-ADH-304-P, MCT-440-T 2-ADH-304-P, MCT-211-T	

Código	Asignatura	T	P	C	Prerrequisitos	Correquisitos
<u>Año:</u> 3	<u>Período:</u> 2					
ADH-486-T	Geografía del Turismo	3	0	3	ADH-282-T	
ADM-351-T	Intr. Investigación en los Negocios	3	0	3	1-ADM-236-T, ADM-236-P 2-MAT-335-T, MAT-335-P	
ILE-311-T	Conversación Avanzada	4	0	4	ILE-302-T	
Total Créditos				23		
<u>Año:</u> 3	<u>Período:</u> 3					
ADH-E21-T*	Electiva I para ADH Conc. Alimentos	3	0	3		
DER-462-T	Derecho Laboral	3	0	3		
ILE-322-T	Redacción Académica	4	0	4	ILE-302-T	ILE-311-T
Total Créditos				10		
<u>Año:</u> 4	<u>Período:</u> 1					
ADH-430-P	Proyecto de Restaurante	0	6	3	ADH-325-T, ADH-338-T, ADH-338-P, ADH-375-T, ADH-375-P, ADH-441-T	
ADH-435-T	Administración de Restaurantes	3	0	3	1-ADH-304-P, ADH-325-T, MCT-211-T 2-ADH-304-P, ADH-325-T, MCT-440-T	
ADH-479-T	Introducción a la Enología	2	2	3	ADH-226-T	
EC -210-T	Introducción a la Economía	4	0	4	1-MAT-102-T 2-MAT-103-T	
ILE-492-T	Inglés para Administración Hotelera	4	0	4	ILE-311-T, ILE-322-T	
Total Créditos				17		
<u>Año:</u> 4	<u>Período:</u> 2					
ADH-411-T	Gestión de Calidad	3	0	3	ADH-304-P, ADH-461-T, ADM-351-T, MCT-211-T	
ADH-422-T	Contabilidad Hotelera Gerencial	5	0	5	ADH-225-T, ADH-304-P	
ADH-439-T	Banquetes y Catering	2	0	2	ADH-304-P, ADH-435-T, ADH-436-P	ADH-439-P
ADH-439-P	Lab. ADH-439	0	6	3	ADH-304-P, ADH-435-T, ADH-436-P	ADH-439-T
ADH-440-T	Invest. e Innovación en Turismo	2	2	3	ADH-304-P, ADM-351-T, MCT-211-T	
ADH-483-T	Sistemas de Información Gerencial	3	0	3	1-ADH-304-P, ADM-113-T 2-ADH-304-P, ADM-111-T	
ADH-E22-T*	Electiva II para ADH Conc Alimentos	3	0	3		
FIL-366-T	Ética de Profesiones de Negocios	3	0	3		
Total Créditos				25		

Código	Asignatura	T	P	C	Prerrequisitos	Correquisitos
Año: 4	Período: 3					
ADH-401-P	Pasantía Específica	0	8	4	1-ADH-304-P, ILE-311-T 2-ADH-304-P, ING-300-T	
				Total Créditos	4	
Total General de Créditos:					197	

Código	Asignatura	T	P	C	Prerrequisitos	Correquisitos
	*Electiva: ADH-E21-T					
ADH-141-T	Introd. a la Panadería y Pastelería	3	3	4	ADH-103-T	
ADH-286-T	Modalidad Hotelera: Todo Incluido	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-288-T	Modalidad Hot: Cruceros Turísticos	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-335-T	Turismo Sostenible	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-340-T	Administración de Casinos	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-342-T	Mercadeo Hotelero	3	0	3	1-MCT-440-T 2-MCT-211-T	
ADH-344-T	Animación Hotelera	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-382-T	Administración Agencias de Viajes	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-425-T	Diseño de Cocinas y Restaurantes	3	0	3	ADH-226-T	
ADH-453-T	Ingeniería Hotelera	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-482-T	Arte del Garde Manger - Cocina Fría	2	2	4	ADH-232-T	
ADH-489-T	Estrategias de Mercadeo Hotelero	3	0	3	ADH-304-P, ADH-484-T, ADH-488-T	ADH-487-
ADH-491-T	Organ. de Congresos y Convenciones	2	2	3	ADH-304-P, ADH-387-T	
ADH-494-T	Organ de Feria de Ventas Turísticas	2	2	3	ADH-304-P, ADH-342-T, ADH-492-T	ADH-491-
ADH-545-T	Relaciones Públicas	3	0	3	MCT-440-T	
ADM-407-T	Emprendimiento	3	0	3		
MCT-351-T	Investigación de Mercados I	2	2	3	1-ADM-351-T, MAT-336-T, MCT-212-T 2-ADM-237-T, ADM-237-P, MCT-212-T	MAT-336- ADM-351-
	*Electiva: ADH-E22-T					
ADH-141-T	Introd. a la Panadería y Pastelería	3	3	4	ADH-103-T	
ADH-286-T	Modalidad Hotelera: Todo Incluido	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-288-T	Modalidad Hot: Cruceros Turísticos	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-335-T	Turismo Sostenible	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-340-T	Administración de Casinos	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-342-T	Mercadeo Hotelero	3	0	3	1-MCT-440-T 2-MCT-211-T	
ADH-344-T	Animación Hotelera	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-382-T	Administración Agencias de Viajes	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-425-T	Diseño de Cocinas y Restaurantes	3	0	3	ADH-226-T	
ADH-453-T	Ingeniería Hotelera	3	0	3	ADH-103-T	
ADH-482-T	Arte del Garde Manger - Cocina Fría	2	2	4	ADH-232-T	
ADH-489-T	Estrategias de Mercadeo Hotelero	3	0	3	ADH-304-P, ADH-484-T, ADH-488-T	ADH-487-
ADH-491-T	Organ. de Congresos y Convenciones	2	2	3	ADH-304-P, ADH-387-T	
ADH-494-T	Organ de Feria de Ventas Turísticas	2	2	3	ADH-304-P, ADH-342-T, ADH-492-T	ADH-491-

Código	Asignatura	T	P	C	Prerrequisitos	Correquisitos
	*Electiva: ADH-E22-T					
ADH-545-T	Relaciones Públicas	3	0	3	MCT-440-T	
ADM-407-T	Emprendimiento	3	0	3		
MCT-351-T	Investigación de Mercados I	2	2	3	1-ADM-351-T, MAT-336-T, MAT-336-MCT-212-T 2-ADM-237-T, ADM-237-P, ADM-351-MCT-212-T	
	*Electiva: COC-E01-T					
ART-109-T	Baile	0	2	1		
ART-113-T	Dibujo Artístico	0	2	1		
ART-114-T	Escultura	0	2	1		
ART-115-T	Serigrafía	0	2	1		
ART-117-T	Arte Escénico	0	2	1		
ART-120-T	Apreciación Musical	0	2	1		
ART-122-T	Fundamentos de Expresión Plástica	0	2	1		
ART-124-T	Guitarra	0	2	1		
ART-127-T	Ballet	0	2	1		
ART-128-T	Oratoria	0	2	1		
ART-130-T	Introducción al Canto	0	2	1		
ART-131-T	Pintura	0	2	1		
DEP-101-T	Campo y Pista	0	2	1		
DEP-102-T	Fútbol	0	2	1		
DEP-103-T	Judo	0	2	1		
DEP-104-T	Natación	0	2	1		
DEP-105-T	Volibol Masculino	0	2	1		
DEP-106-T	Volibol Femenino	0	2	1		
DEP-108-T	Baloncesto Masculino	0	2	1		
DEP-109-T	Ajedrez	0	2	1		
DEP-110-T	Béisbol	0	2	1		
DEP-114-T	Tenis de Mesa	0	2	1		
DEP-115-T	Gimnasia Rítmica	0	2	1		
DEP-116-T	Tenis de Campo	0	2	1		
DEP-117-T	Karate	0	2	1		
DEP-121-T	Taekwondo	0	2	1		
	*Electiva: ET -E01-T					
ET -201-T	Introducción a la Biblia	2	0	2		
ET -202-T	La Persona de Jesús	2	0	2		
ET -203-T	Iglesia en el Mundo Actual	2	0	2		
ET -205-T	Antropología Cristiana	2	0	2		
ET -209-T	Doctrina Social de la Iglesia	2	0	2		
ET -215-T	Tema Moral Católica	2	0	2		
ET -218-T	Matrimonio: Sacramento de Amor	2	0	2		

Código	Asignatura	T	P	C	Prerrequisitos	Correquisitos
	*Electiva: ET -E02-T					
ET -201-T	Introducción a la Biblia	2	0	2		
ET -202-T	La Persona de Jesús	2	0	2		
ET -203-T	Iglesia en el Mundo Actual	2	0	2		
ET -205-T	Antropología Cristiana	2	0	2		
ET -209-T	Doctrina Social de la Iglesia	2	0	2		
ET -215-T	Tema Moral Católica	2	0	2		
ET -218-T	Matrimonio: Sacramento de Amor	2	0	2		
	*Electiva: IDI-E11-T					
ALE-101-T	Introd. al Alemán Hotelero I	3	0	3		
FR -191-T	Francés para Hotelería I	3	0	3		
ITA-101-T	Italiano Introdutorio I	5	0	5		
	*Electiva: IDI-E12-T					
ALE-102-T	Introd. al Alemán Hotelero II	3	0	3	ALE-101-T	
FR -292-T	Francés para Hotelería II	3	0	3	FR -191-T	
ITA-102-T	Introd. al Italiano II	3	0	3	ITA-101-T	

FIL-366 sólo puede ser cursada luego de haber aprobado el 70% de los créditos de este pènsum y ADH-401 después del 75%.

Las pasantías (ADH-304-P) y (ADH-401-P) consisten en un entrenamiento general de 3 meses (90 días) cada una. La pasantía general se hace rotando en las distintas áreas del establecimiento aprobado; y la específica se realiza en una sólo área.

Para el título de "Licenciado en Administración Hotelera-Concentración Alimentos y Bebidas" se necesita aprobar los 197 créditos requeridos por dicha carrera.

Vigente a partir de agosto de 2014

Título a obtener: 'LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA CONCENTRACIÓN: ALIMENTOS Y BEBIDAS'