



PROGRAMA DE ESTUDIOS

Licenciatura UNIHCA / AHLEI en Cocina Internacional

PRIMER SEMESTRE

Supervision in the Hospitality Industry
Food & Beverage Service
Planning & Control for Food & Beverage Operations 1 Parte
Nutrición I
Gastronomía I
Cocina Practica I
Carpeta Teórica I
Recetario de Cocina I
Almacenes y Compras I
Stewarding y Bateria de Cocina I
Seguridad y Costos I
Housekeeping I
Ingles Hotelero I
Filosofía UNIHCA I

SEGUNDO SEMESTRE

Hospitality, Sales & Marketing
Hospitality Purchasing Management
Planning & Control for food for Beverage Operations
Nutrición II
Gastronomía II
Cocina Practica II
Carpeta de Teoría II
Recetario de Cocina II
Almacenes y Compras II
Stewarding y Bateria de Cocina II
Seguridad y Costos II
Housekeeping II
Ingles Hotelero II
Filosofía UNIHCA II

TERCER SEMESTRE

Security & Loss Prevention
Quality Sanitation Management
Hospitality Industry Financial Accounting 1 Parte
Comportamiento Humano I
Repostería y Panadería I
Reposteria Practica I
Recetario de Repostería I
Almacenes y Compras III
Seguridad y Costos III
Stewarding y Bateria de Cocina III
Housekeeping III
Francés I
Filosofía UNIHCA III

CUARTO SEMESTRE

Managing Hospitality Human Resources
Convention Management & Service
Hospitality Industry Financial Accounting II
Comportamiento Humano II
Repostería y Panadería II
Reposteria Practica II
Recetario de Repostería II
Almacenes y Compras IV
Seguridad y Costos IV
Stewarding y Bateria de Cocina IV
Housekeeping IV
Francés II
Filosofía UNIHCA IV