



PROGRAMA DE ESTUDIOS

Licenciatura UNIHCA / AHLEI en hotelería y restauración

PRIMER SEMESTRE

Tourism and the Hospitality Industry
introducción a Alimentos y Bebidas
Bar & Beverage Management
Departamento de Teléfonos
Preparación de Cocteles
Departamento de Reservaciones
Conocimiento de Alimentos y Bebidas
Departamento de Recepción
Un Restaurante: Concepto y Operación
Ingles Hotelero I
Filosofía UNIHCA I

SEGUNDO SEMESTRE

Departamento de Ama de Llaves
Hospitality Industry Computer Systems
Limpieza de áreas publicitarias
Conocimiento de Vinos
Practicas de Servicio
Arreglos Florales
Lavandería
Restauración y Servicio
Servicios Uniformados
Servicios a Huéspedes
Ingles Hotelero II
Filosofía UNIHCA II

TERCER 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 III
Filosofía UNIHCA III
Ingles Hotelero III
Filosofía UNIHCA III

CUARTO 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 IV
Filosofía UNIHCA IV
Ingles Hotelero IV