

PRIMER AÑO

Nº	Campo	Espacio Curricular	Formato	Horas cátedras Estudiantes			Correlativas
				1º C	2º C	Total anual	
1	Especif.	Industria de la hospitalidad	Materia	6		96	----
2	Fund.	Teoría de las organizaciones	Materia	3		48	----
3	Fund.	Geografía, espacio y turismo	Módulo	3		48	----
4	General	Psicología organizacional	Materia		3	48	----
5	Fund.	Sistema de Información Contable	Módulo		4	64	----
6	General	Ética profesional	Materia		3	48	----
7	Especif.	Administración y gestión de empresas gastronómicas	Materia	8		128	----
8	Especif.	Administración y gestión de empresas de alojamiento	Materia		8	128	----
9	Especif.	Inglés 1	Materia	3	3	96	----
10	Especif.	Francés 1	Materia	3	3	96	----

SEGUNDO AÑO

Nº	Campo	Espacio Curricular	Formato	Horas cátedras Estudiantes			Correlativas
				1º C	2º C	Total anual	
11	Fund.	Relaciones humanas y públicas	Materia	3		96	6
12	Fund.	Introducción al derecho y derecho privado	Materia	3		48	----
13	Fund.	Legislación laboral	Materia		3	48	12
14	Fund.	Formulación de proyecto de inversión	Taller		6	48	1-2-7-8
15	General	Informática	Taller	3	3	64	----
16	Especif.	Inglés 2	Materia	3	3	48	9
17	Especif.	Francés 2	Materia	3	3	128	10
18	Práctica	Práctica profesionalizante: Involucramiento con el sector gastronómico	Práctica		8	128	1-2-7-8
19	Práctica	Práctica profesionalizante: Involucramiento con el sector de alojamiento	Práctica	8		96	1-2-7-8

Nº	Campo	Espacio Curricular	Formato	Horas cátedras Estudiantes			Correlativas
				1º C	2º C	Total anual	
20	Fund.	Herramientas en matemática y estadísticas	Materia	3		48	6
21	Especif.	Organización de eventos- protocolo y ceremonial empresarial	Taller	5		80	----
22	General	Sistema de calidad	Materia		4	64	12
23	Especif.	Marketing para empresas de alojamiento y gastronómicas	Materia		6	96	1-2-7-8
24	Fund.	Economía	Materia		3	48	----
25	Especif.	Gestión de alimentos y bebidas	Materia	6		96	9
26	Especif.	Inglés 3	Materia	3	3	96	10
27	Especif.	Francés 3	Materia	3	3	96	1-2-7-8
28	Práctica	Práctica profesionalizante: Gestión estratégica y plan de negocios de los servicios de alojamiento y gastronomía	Práctica	8	8	256	1-2-7-8

**PLAN DE ESTUDIOS
TECNICATURA SUPERIOR EN
ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS
DE ALOJAMIENTO Y GASTRONÓMICAS**

El Técnico Superior en Administración y Gestión de Empresas de Alojamiento y Gastronómicas es un profesional que posee actitud de servicio, iniciativa, pensamiento crítico y actuación coherente para evaluar situaciones, capacidad para resolver problemas y tomar decisiones, diseñar las tareas que se llevan a cabo en las diferentes áreas de una empresa de Alojamiento y Gastronomía, las cuales abarcan aspectos de planificación, organización operativa y control en los sectores de alojamiento y gastronomía, administración de empresas, comercialización, congresos y convenciones, seguridad y recreación entre otros. Se aspira a que sea emprendedor de un negocio propio, que le permita no sólo aplicar los conocimientos y técnicas aprendidas durante la carrera, sino generar fuentes de empleo que contribuyan al desarrollo del sector de Alojamiento y Gastronomía.

El egresado estará capacitado para Administrar, Gestionar, Dirigir y Controlar empresas de alojamiento y gastronómicas de todo tipo. Planificar, organizar, asignar recursos y supervisar los diferentes sectores de una empresa de alojamiento y gastronómica: administrativo-contable, personal, pisos, alimentos y bebidas, seguridad, recepción y almacenamiento, etc. Organizar y controlar la producción de servicios de alojamiento y gastronomía, así como la prestación de servicios complementarios de información y asistencia al huésped. Desempeñar tareas en organización de eventos, congresos y convenciones, entre otras.