

PLAN DE ESTUDIOS

Primer Año

1. Industria de la Hospitalidad
2. Teoría de las Organizaciones
3. Geografía, Espacio y Turismo
4. Psicología Organizacional
5. Sistemas de Información Contable
6. Ética Profesional
7. Administración y Gestión de Empresas Gastronómicas
8. Administración y Gestión de Empresas de Alojamiento
9. Inglés I
10. Francés I

Segundo Año

11. Relaciones Humanas y Públicas
12. Introducción al Derecho y Derecho Privado
13. Legislación Laboral
14. Formulación de Proyectos de Inversión
15. Informática
16. Inglés II
17. Francés II
18. Involucramiento con el Sector Gastronómico
19. Involucramiento con el Sector Alojamiento

Tercer Año

20. Herramientas en Matemática y Estadística
21. Organización de Eventos-Protocolo y Ceremonia Empresarial
22. Sistema de Calidad
23. Marketing para Empresas de Alojamiento y Gastronómicas
24. Economía
25. Gestión de Alimentos y Bebidas
26. Inglés III
27. Francés III
28. Práctica Profesionalizante



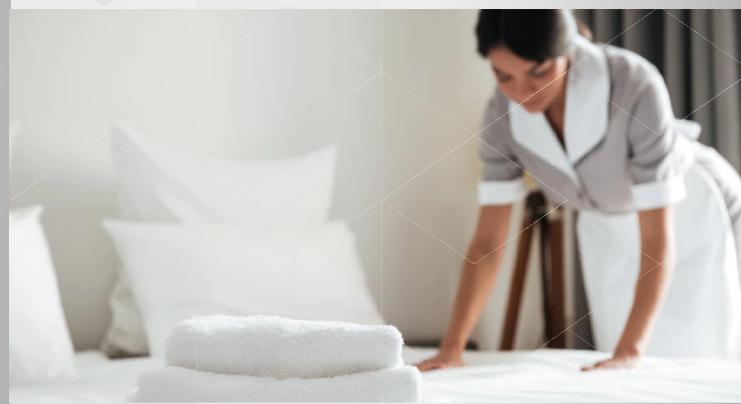
EN CUANTO A LA EJECUCIÓN

- * Definir estrategias de comercialización.
- * Formular planes de inversión.
- * Efectuar estudios de factibilidad.
- * Operar cálculo de costos y políticas de precios.
- * Relacionar el alojamiento y la gastronomía con los diferentes componentes del sistema turístico.
- * Interpretar las políticas turísticas del lugar en que se encuentra.
- * Desempeñar tareas en organización de eventos, congresos y convenciones.



EN CUANTO AL CONTROL

- * Seleccionar, organizar, supervisar y controlar al personal.
- * Organizar y supervisar las compras, seleccionar y operar el sistema de reserva.
- * Efectuar y organizar controles estadísticos y contables.
- * Supervisar el cumplimiento de las normas de seguridad.
- * Preservar y controlar el bienestar de los pasajeros y del personal.



INSTITUTO DE ESTUDIOS
SUPERIORES BELÉN



TECNICATURA SUPERIOR EN
ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE
EMPRESAS DE ALOJAMIENTO Y GASTRONÓMICAS

Tu futuro es el presente



COMPETENCIAS GENERALES

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.

Emprender un negocio propio que le permita no solo aplicar los conocimientos y técnicas aprendidas durante la carrera, sino generar fuentes de empleo que contribuyan al desarrollo del sector de alojamiento y gastronomía.



DURACIÓN DE LOS ESTUDIOS 3 AÑOS

Área profesional: el título de Técnico Superior en Administración y Gestión de Empresas de Alojamiento y Gastronómicas habilita al egresado para desempeñarse en forma independiente, o en relación de dependencia, en tareas específicas en cuanto a la Administración, Gestión, Dirección y Control, en ámbito oficial o privada. Consultiva, operativa o directivo, en cualquier tipo de empresas relacionada al alojamiento y gastronomía.



EN CUANTO A LA DIRECCIÓN

- * Dirigir y liderar equipos de trabajo, coordinar las excursiones y actividades extra alojamientos y gastronómicas.



EN GENERAL

- * Administrar, Gestionar, Dirigir y Controlar Empresas de Alojamiento y/o Gastronómicas de todo tipo.
- * Planificar, organizar, asignar recursos y supervisar los diferentes sectores de una empresa de alojamiento y/o gastronómicas: administrativo - contable, personal, pisos, alimentos y bebidas, seguridad, recepción y almacenamiento.
- * Organizar y controlar la producción de servicios de alojamiento y/o gastronómicos, así como la prestación de servicios completarlos de información y asistencia al huésped.
- * Cumplir con las disposiciones y normativas legales a la actividad turística y el cuidado del medioambiente.
- * Definir políticas de calidad y servicio: (código alimentario argentino y bromatológico).
- * Diseñar, organizar, evaluar y controlar diferentes tipos de reuniones social congreso, exposiciones etc.

