

PLAN DE ESTUDIO PARA TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

I Semestre

- Administración I
- Contabilidad de Costos
- Empresa de Viajes I
- Teorías y Escuelas del Turismo (Opt. 1)
- Oferta Turística Nacional e Internacional (Opt. 2)

II Semestre

- Marketing de Servicios Turísticos y Hoteleros
- Investigación de Mercados I
- Administración Hotelera I
- Presupuestos
- Legislación Turística (Opt. 3)
- Ordenamiento Territorial (Opt. 4)

III Semestre

- Taller de Proyectos Turísticos
- Preparación y Evaluación de Proyectos
- Administración Hotelera y Gestión del Capital Humano
- Atención al Cliente y Organización de Eventos
- Planificación Turística (Opt. 5)
- Ecoturismo (Opt. 6)

IV Semestre

- Metodología de la Investigación Científica
- Ética y Deontología Profesional
- Seminario de Actualización (ADT)
- Gestión de Emprendimientos
- Taller de Hotelería/ Taller de Turismo

PLAN DE ESTUDIO PARA TÉCNICO SUPERIOR EN TURISMO

I Semestre

- Administración I
- Contabilidad de Costos
- Empresa de Viajes I
- Tecnología de Alimentos I (Opt. 1)
- Tecnología de Alimentos IV (Opt. 2)

II Semestre

- Marketing de Servicios Turísticos y Hoteleros
- Investigación de Mercados I
- Administración Hotelera I
- Presupuestos
- Tecnología de Alimentos II (Opt. 3)
- Tecnología de Alimentos V (Opt. 4)

III Semestre

- Taller de Proyectos Turísticos
- Preparación y Evaluación de Proyectos
- Administración Hotelera y Gestión del Capital Humano
- Atención al Cliente y Organización de Eventos
- Tecnología de Alimentos III (Opt. 5)
- Tecnología de Alimentos VI (Opt. 6)

IV Semestre

- Metodología de la Investigación Científica
- Ética y Deontología Profesional
- Seminario de Actualización (ADT)
- Gestión de Emprendimientos
- Taller de Gastronomía (Opt. 7)