

# PLAN DE ESTUDIO

## › CICLO I

- Administración General
- Excel para los negocios
- Introducción a la Industria de Hospitalidad
- Comunicación Efectiva
- Etiqueta y Protocolo
- Equipamiento y Diseño Hotelero
- Matemática básica
- Negocios de Restauración
- Liderazgo y Trabajo en equipo
- Educación Financiera (Virtual)



## › CICLO II

- Técnicas de Comedor
- Housekeeping Management
- Gestión de Área de Pisos
- Experiencias formativas básicas: Emprendimiento y Responsabilidad Social
- Ética y ciudadanía
- Gestión hotelera 2.0
- Atención Front y Back Office: Recepción y Reservas (inhotel)
- Inglés I
- Organización y Constitución de empresas

## › CICLO III

- Cocina Básica
- Administración de Empresas Gastronómicas
- Inglés II
- Sistemas informáticos para A&B: control y comandas
- Técnicas Básicas de Bar
- Higiene Alimentaria
- Selección y Calidad de Productos
- Historia de la Gastronomía



## › CICLO IV

- Organización de Eventos
- Técnicas de Ventas
- Gestión de Almacenes e Inventarios
- Experiencias Formativas Intermedias (MKT Personal)
- Ambiente y Desarrollo (VIRTUAL)
- Gestión de servicios de alimentación colectiva; Consecionarios y Catering
- Estrategias de Compras y abastecimiento
- Fundamentos de Marketing
- Inglés III

## › CICLO V

- Logística hotelera
- Legislación Hotelera y Turística
- Contabilidad de empresas de servicios turísticos
- Gestión de Calidad y Servicio
- Innovación tecnológica (VIRTUAL)
- Costos y presupuestos de Alimentos y Bebidas
- Servicio de Cruceros y Casinos
- Revenue Management
- Inglés IV



## › CICLO VI

- Gestión del talento humano
- Marketing Turístico y Hotelero
- Startup en Servicios de Hospitalidad
- Inglés V
- Marketing Digital en Sector Hotelero,
- Comunicación y RRPP
- Desarrollo de Canales Online
- Diseño y Desarrollo del Proyecto Productivo Innovador (Virtual)
- Experiencias Formativas Especializadas: Proyecto Innovador en Hospitalidad