

CAMPO	SUB-CAMPO ÁREA	I						II						III						IV						%	creditos	No Asignaturas
		TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.I.A	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.I.A	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.I.A	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.I.A			
Campo básico	Humanístico							<b>Vida, Razón y fé</b> T 2 32 0 64 96						<b>Ética</b> T 2 32 0 64 96						<b>Geografía Turística y Patrimonio cultural</b> T 2 32 16 48 96						32.4%	22	22
								<b>Constitución Política</b> T 2 32 0 64 96																				
								<b>English 1</b> PT 2 32 26 38 96						<b>English 2</b> PT 2 32 26 38 96														
	Comunicación	<b>Expresión Oral y escrita</b> TP 2 32 32 32 96						<b>Welcome to English</b> PT 0 32 26 38 96						<b>Mantenimiento y equipos</b> PT 2 32 40 24 96														
	Fundamentación	<b>Matemáticas Aplicadas</b> TP 2 32 26 38 96																										
		<b>Química Aplicada</b> TP 2 32 26 38 96																										
		<b>Herramientas de Informática</b> TP 2 32 26 38 96																										
Campo profesional	Organizaciones	<b>Fundamentos y procesos administrativos</b> TP 2 32 26 38 96						<b>Procesos y logística</b> TP 2 16 32 48 96						<b>Cátedra Empresarial</b> TP 2 16 32 48 96						<b>Talento Humano</b> T 2 24 12 60 96						47.1%	32	14
														<b>Electiva</b> T 2 32 0 64 96						<b>Electiva</b> T 2 32 0 64 96								
	Economía, Finanzas y mercadeo																											
	Hospitalidad	<b>Manipulación y conservación de alimentos</b> TP 2 32 26 38 96						<b>Nutrición y composición de menús</b> PT 2 16 32 48 96						<b>Eventos y enología</b> PT 2 16 32 48 96														
		<b>Cocina Básica</b> TP 2 32 26 38 96						<b>Pisos, lavandería y áreas públicas</b> PT 2 16 32 48 96						<b>Alimentos y bebidas</b> PT 3 16 80 48 144						<b>Alojamiento y Recepción</b> PT 2 16 32 48 96								
Práctica																				<b>Pasantía Operativa</b> TP 2 32 26 38 96						14.7%	10	1
Investigación														<b>Metodología de la investigación</b> TP 2 0 48 48 96						<b>Opción de grado</b> TP 2 0 48 48 96						5.9%	4	2
A: Asignaturas por semestre - Cr: Créditos - T.P: Trabajo centrado en el Profesor - T.I.A: Trabajo Independiente con Acompañamiento - T.I: Trabajo Independiente - T.T.A: Total Trabajo Académico.		A	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.I.A	A	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.I.A	A	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.I.A	A	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.I.A	100%	68	29
T. Teórica - TP. Teórico-Práctica - PT. Práctica-Teórica - P.Práctica		8	17	192	306	318	816	9	16	208	162	398	768	9	17	160	250	406	816	9	17	160	250	406	816			
TOTAL HORAS DE TRABAJO ACADÉMICO (T.T.A)																										3264		