



Plan de estudios

TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIOS

Semestre 1

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Catedra ICSEF		0	0	0	0	0
Comunicación Oral y Escrita		2	32	32	32	96
Welcome to English		0	0	0	0	0
Matemáticas Aplicadas		2	32	16	48	96
Reacciones Físico Químicas		2	32	16	48	96
Pensamiento digital		2	32	16	48	96
Fundamentos y procesos administrativos		2	32	0	64	96
Manipulación y conservación de alimentos		3	16	48	80	144
Técnicas culinarias		4	16	112	64	192
Total Primer Semestre		17	192	240	384	816

Semestre 2

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Cultura Ciudadana		2	32	0	64	96
Turismo y naturaleza		2	32	8	56	96
English 1		2	16	16	64	96
Mantenimiento y Equipos		2	32	16	48	96
Procesos y logística		2	32	8	56	96
Nutrición y composición de menús		2	16	16	64	96
Pisos, lavandería y áreas públicas		2	16	16	64	96
Fundamentos del servicio y de la calidad		2	32	0	64	96
		16	208	80	480	768

Semestre 3

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Etica		2	32	0	64	96
English 2		2	16	16	64	96
Electiva		2	32	0	64	96
Cátedra empresarial		2	32	8	56	96
Organización de eventos y enología		2	16	16	64	96
Técnicas de servicio de Alimentos y bebidas		3	8	48	88	144
Alojamiento y recepción		2	8	46	42	96
Metodología de la investigación		2	16	16	64	96
Total Tercer Semestre		17	160	150	506	816

Semestre 4

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Geografía Turística y Patrimonio cultura		2	32	8	56	96
Talento Humano		2	32	8	56	96
Electiva		2	32	0	64	96
Práctica Operativa		10	0	8	472	480
Opción de grado I		2	0	8	88	96
Total Cuarto Semestre		18	96	32	736	864

TOTAL TRABAJO ACADÉMICO EN HORAS	A	CRÉDITOS	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
		68	656	502	2106	3264
TOTAL TRABAJO ACADÉMICO EN CRÉDITOS		68	14	10	44	68
HORAS TRABAJO ACADÉMICO (%)			20%	15%	65%	100%