

TÉCNICO EN HOTELERÍA

FORMACIÓN DISCIPLINARIA Y TÉCNICA

FORMACIÓN GENERAL

EXAMEN DE COMPETENCIAS

| | SEMESTRE 1 | SEMESTRE 2 | SEMESTRE 3 | SEMESTRE 4 | SEMESTRE 5 |
|-----------------------------------|--|--|---|---|------------------|
| FORMACIÓN DISCIPLINARIA Y TÉCNICA | INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD | TALLER DE RECEPCIÓN Y HOUSEKEEPING | TALLER DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS Y COMEDORES | BAR, COCTELERÍA Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y BANQUETES | TALLER INTEGRADO |
| | GESTIÓN DE CALIDAD Y MARKETING DIGITAL | ADMINISTRACIÓN Y CONTROL DE COSTOS HOTELEROS | EMPRENDIMIENTO Y LIDERAZGO | VINOS, CERVEZAS Y DESTILADOS | PRÁCTICA LABORAL |
| | PORTUGUÉS TÉCNICO I | PORTUGUÉS TÉCNICO II | INGLÉS TÉCNICO I | INGLÉS TÉCNICO II | |
| FORMACIÓN GENERAL | COMPRESIÓN LECTORA Y PRODUCCIÓN DE TEXTOS I @ | RAZONAMIENTO LÓGICO MATEMÁTICO @ | FORMACIÓN ÉTICA PARA EL DESEMPEÑO LABORAL @ | | |



ASIGNATURA DESARROLLADA EN PLATAFORMA DIGITAL CON ACOMPAÑAMIENTO DOCENTE.

*MALLA CURRICULAR SUJETA A CAMBIOS Y/O MODIFICACIONES

Revisa también la malla de

DÍAS SÁBADO



TÍTULO: TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN HOTELERÍA

DURACIÓN DE LA CARRERA: 5 SEMESTRES

JORNADAS: Esta malla corresponde al formato de clases 3 días a la semana.

Todo proceso formativo requiere de un esfuerzo y compromiso adicional a los días de clases estipulados.

