

## Plan de Estudios

Campos de Formación	Perfil de salida / Módulos de formación	Primer Semestre		Segundo Semestre		Tercer Semestre		Cuarto Semestre	
		Asignatura	Créditos	Asignatura	Créditos	Asignatura	Créditos	Asignatura	Créditos
<b>Técnico Profesional</b>	Participar proactivamente en las diferentes etapas de los procesos administrativos del sector turístico y hotelero.	fundamentos y procesos administrativos	4	Talento humano	3	Proceso de recepción y alojamiento	4	Diseño y desarrollo de eventos	4
	Participar proactivamente en la administración de recursos financieros.	Gastronomía básica y colombiana	3	Gastronomía internacional y nuevas tendencias	3				
	Coordinar planes y programas orientados a la gestión de bienes y servicios hoteleros, turísticos y/o gastronómicos.					Legislación hotelera y turística	3	Agencia de viajes	3
	Coordinar procesos técnicos de investigación y planeación de mercados hoteleros y turísticos.	Identificar oportunidades de negocios en los sectores hoteleros, turísticos y/o gastronómicos y convertirlos en proyectos de inversión y emprendimiento.	3	Geografía turística y patrimonio colombiano	3				
	Estimar costo de materiales y tiempo de ejecución de actividades turísticas.					Contabilidad básica	2	Costos y presupuesto	2
<b>Disciplinar</b>	Relacionarse con su contexto y globalmente con una conciencia bioética, sentido de pertenencia de su país hacia las diferentes expresiones culturales e investigativas.	Comunicación oral y escrita	2	Cultura política	2	Metodología de la investigación	2	Ética profesional	2
<b>Iseista</b>	Electiva en formación integral	2	Educación ambiental			2	Práctica empresarial	3	
		<b>CRÉDITOS PRIMER SEMESTRE</b>	<b>16</b>	<b>CRÉDITOS SEGUNDO SEMESTRE</b>	<b>16</b>	<b>CRÉDITOS TERCER SEMESTRE</b>	<b>16</b>	<b>CRÉDITOS CUARTO SEMESTRE</b>	<b>16</b>
								<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>	<b>64</b>