

**ANEXO 4  
ITINERARIO FORMATIVO**

Programa de Estudios:  
Nivel Formativo:

**Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes**  
**Profesional Técnico**

Unidad de Competencia	Módulo Formativo	Unidades Didácticas	Periodo académico (horas)						HORAS			Total por módulo	CRÉDITO			Total por módulo
			I	II	III	IV	V	VI	TP	P	UD		T	P	UD	
<p><b>U.C. 1</b> Gestionar las actividades desarrolladas en el área de recepción, de acuerdo a los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.</p> <p><b>U.C. 7</b> Administrar servicios de alojamiento, de acuerdo a los procedimientos del establecimiento y a la normativa vigente.</p>	<b>MF N° 1</b> <b>Técnicas de Recepción, Reservas y Alojamiento</b>	Atención al Cliente	48						16	32	48	1104	1	1	2	45
		Métodos y Técnicas del Área de Pisos	80						48	32	80		3	1	4	
		Técnica de Trabajo en el Área de Lavandería y Ropería.	80						48	32	80		3	1	4	
		Organización y Técnicas de Recepción	80						16	64	80		1	2	3	
		Inglés Básico	64						32	32	64		2	1	3	
		Organización del Área de Pisos		96					32	64	96		2	2	4	
		Mantenimiento de Equipos Hoteleros		80					16	64	80		1	2	3	
		Organización y Técnicas de Reserva		80					16	64	80		1	2	3	
		Sistema informático para Alojamiento		80					16	64	80		1	2	3	
		Estadística General		48					16	32	48		1	1	2	
		Informática	48						16	32	48		1	1	2	
		Matemática Aplicada	48						16	32	48		1	1	2	
		Comunicación	48						16	32	48		1	1	2	
		Técnicas de Comunicación		48					16	32	48		1	1	2	
		Antropología Filosófica		48					16	32	48		1	1	2	
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo		128					0	128	128		4	4				
<p><b>U.C. 2</b> Dirigir el ingreso, salida y stock de insumos y bienes, aplicando las BPM(Buenas Prácticas de Manipulación) y de acuerdo a las características del producto, tipo de almacenamiento, políticas de compras del establecimiento y normativa vigente.</p> <p><b>U.C. 6</b> Dirigir el proceso de compras de insumos, bienes y servicios para el área de alimentos y bebidas, aplicando las BPM(Buenas Prácticas de Manipulación) y de acuerdo a los requerimientos y políticas de compras del establecimiento y normativa vigente.</p> <p><b>U.C. 8</b> Dirigir el área de alimentos y bebidas, considerando las BPM( Buenas Prácticas de Manipulación) de acuerdo a las políticas del establecimiento y la normativa vigente.</p>	<b>MF N° 2</b> <b>Procesos y Servicios en áreas de Alimentos y Bebidas</b>	Técnicas Culinarias I			112			48	64	112	1120	3	2	5	46	
		Pastelería y Panificación I			112			48	64	112		3	2	5		
		Organización del Área de Logística			48			16	32	48		1	1	2		
		Organización de Técnicas de Comedor			96			32	64	96		2	2	4		
		Sistema Informático para Alimentos y Bebidas			48			16	32	48		1	1	2		
		Inglés Intermedio I			64			32	32	64		2	1	3		
		Pastelería y Panificación II				96		32	64	96		2	2	4		
		Organización y Técnicas del Servicio de Bar				96		32	64	96		2	2	4		
		Organización del Área de Alimentos y Bebidas				112		16	96	112		1	3	4		
		Técnicas Culinarias II				96		32	64	96		2	2	4		
Inglés Intermedio II				48		16	32	48	1	1	2					
Formación en Valores I			48			16	32	48	1	1	2					
Formación en Valores II				48		16	32	48	1	1	2					
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo				96		0	96	96	0	3	3					
<p><b>U.C. 3</b> Desarrollar la promoción y publicidad de los servicios de alojamiento y eventos, de acuerdo a la estrategia de marketing.</p> <p><b>U.C. 4</b> Administrar el talento Humano del establecimiento teniendo en cuenta sus procedimientos y la normativa vigente.</p> <p><b>U.C. 5</b> Administrar los recursos financieros del establecimiento teniendo en cuenta los estados financieros, plan operativo anual y la normativa vigente.</p>	<b>MF N° 3</b> <b>Operaciones de Servicios Hoteleros</b>	Marketing Hotelero				96		32	64	96	1104	2	2	4	45	
		Gestión Hotelera				112		48	64	112		3	2	5		
		Destinos Turísticos				48		16	32	48		1	1	2		
		Organización de Eventos				96		32	64	96		2	2	4		
		Contabilidad				64		32	32	64		2	1	3		
		Inglés Aplicado I				64		32	32	64		2	1	3		
		Costos y Presupuestos Hoteleros					80	16	64	80		1	2	3		
		Organización y Constitución de Empresas Hoteleras.					48	16	32	48		1	1	2		
		Recursos Humanos en Empresas Hoteleras					64	32	32	64		2	1	3		
		Inglés Aplicado II					48	16	32	48		1	1	2		
		Formación en Valores III				48		16	32	48		1	1	2		
		Emprendimiento en Empresas Hoteleras					48	16	32	48		1	1	2		
		Formación en Valores IV					48	16	32	48		1	1	2		
Ética Profesional					48	16	32	48	1	1	2					
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo					192	0	192	192	0	6	6					
<b>Consolidado</b>	Total de horas/créditos Unidades Didácticas (Específicas)		352	384	480	448	480	240	848	1536	2384	3328	53	48	101	136
	Total de horas/créditos Unidades Didácticas (Empleabilidad)		144	96	48	48	48	144	176	352	528		11	11	22	
	Total de horas/créditos de las EFSRT									416	416			13	13	