

COMPETENCIAS DEL TÍTULO

- Intervenir en el diseño del equipamiento, estilos de decoración, mantenimiento y organización de los espacios de un hotel, habitaciones, departamentos, pisos y áreas públicas
- Seleccionar y operar el sistema de reservas.
- Organizar la recepción y conserjería.
- Controlar la producción de servicios de hospedaje y gastronomía, así como la prestación de servicios complementarios de información y asistencia al huésped.
- Preservar el bienestar de los pasajeros y del personal.
- Relacionar el hotel con los diferentes componentes del sistema turístico y conocer las políticas turísticas del lugar en que se encuentra.
- Coordinar las actividades recreativas y extra hoteleras.
- Asistir en los procedimientos de compra, control de stock e inventarios de los distintos departamentos del establecimiento hotelero.
- Administrar los recursos para el servicio de eventos y catering.
- Optimizar el funcionamiento de los departamentos operativos en su conjunto.



Requisitos de Inscripción:

- 📖 UNA CARPETA COLGANTE CON BROCHE NEPACO E IDENTIFICADOR
- 📖 FOTOCOPIA DE LA PARTIDA DE NACIMIENTO
- 📖 FOTOCOPIA DE D.N.I ANVERSO Y REVERSO.
- 📖 2 FOTOS CARNET.
- 📖 CERTIFICADO DE BUENA CONDUCTA.
- 📖 CERTIFICADO DE APTITUD PSICOFÍSICA EXTENDIDO POR SALUD PÚBLICA.
- 📖 CERTIFICADO DE ESTUDIOS SECUNDARIO O POLIMODAL.

TODAS LAS FOTOCOPIAS DEBEN ESTAR AUTENTICADAS POR POLICIA O ESCRIBANO PÚBLICO

Tecnicatura Superior en **HOTELERÍA**

Duración 3 años.
Título aprobado por el
Ministerio de Educación de
la Provincia de Corrientes
(Res. N°6755/2021)



Tecnicatura Superior en **HOTELERÍA**

"Tu futuro comienza aquí"

¿QUERES SABER MAS?
🏠 INSTITUTO SUPERIOR GOYA
🌐 WWW.ISGOYA-CRR.INFD.EDU.AR
📍 ÑAEMBÉ Y POLICÍA FEDERAL
📞 03777-422066
📘 [WWW.FACEBOOK.COM/TECNICATURA SUPERIOR EN HOTELERÍA INSTITUTO SUP. GOYA](https://WWW.FACEBOOK.COM/TECNICATURA_SUPERIOR_EN_HOTELERIA_INSTITUTO_SUP_GOYA)

Plan de estudio

"1º año"

- 1 Introducción a la Hotelería
- 2 Servicios Turísticos y Calidad de Atención al Cliente
- 3 Administración de Empresas
- 4 Portugués
- 5 Inglés I
- 6 Gestión de Recursos Humanos Hoteleros
- 7 Introducción a los Sistemas Contables
- 8 Procesos Políticos y Económicos de Mundo Actual
- 9 Legislación Hotelera

"2º año"

- 10 Administración y Contabilidad Hotelera
- 11 Organización Hotelera: Recepción y Conserjería
- 12 Organización Hotelera: Pisos
- 13 Organización Hotelera: Alimentos y Bebidas
- 14 Inglés 2
- 15 Organización Hotelera: Eventos
- 16 Organización Hotelera: Mantenimiento y Conservación
- 17 Práctica Profesional

"3º año"

- 18 Informática Aplicada
- 19 Mercadotecnia Hotelera
- 20 Emprendimientos Hoteleros
- 21 Relación Estado-Sociedad
- 22 Identidad, Diversidad y Desigualdades Socioculturales
- 23 Cultura y Comunicación Contemporánea
- 24 Sistemas de Seguridad
- 25 Residencia

CAMPO PROFESIONAL DEL TÉCNICO SUPERIOR EN HOTELERÍA

El Técnico Superior en Hotelería es un profesional, capacitado para desempeñarse a nivel local, regional e internacional en los niveles de conducción gerencial o administrativa del sector de los servicios en general y de alojamiento en particular.

Es el encargado de ofrecer un servicio acorde con los criterios de calidad, accesibilidad, sostenibilidad, diversidad de género y equidad social.

Gestiona los procesos operativos de alojamiento, integra equipos de trabajo y articula acciones, para brindar prestaciones de acuerdo a los criterios de la organización en el marco de la normativa vigente.

El Técnico Superior en Hotelería podrá desempeñarse en relación de dependencia o de manera autónoma, gerenciando emprendimientos propios y/o en todo tipo de empresas que brinden servicios de alojamiento, sean éstas del sector oficial o privado.



PERFIL PROFESIONAL

EL EGRESADO DE LA TECNICATURA

SUPERIOR EN HOTELERÍA DEBE SER CAPAZ DE:

- Brindar servicios al huésped desde el primer contacto con el establecimiento o sector hasta su partida.
- Manifestar compromiso y responsabilidad profesional y social en el trato con los clientes y prestadores de servicios.
- Participar con entidades públicas y privadas en el diseño, desarrollo y consolidación de nuevos emprendimientos hoteleros.
- Trabajar en equipo con las personas de todos los sectores del hotel, para crear una buena coordinación inter-funcional para que el conjunto de la empresa funcione.
- Prestar servicio en empresas relacionadas con el rubro, como ser, restaurantes, bares, teatros, salones para eventos, organizadores de eventos, entre otros.