



# TÉCNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

PLAN DE ESTUDIOS | TÉCNICO SUPERIOR

## PERFIL DEL PROFESIONAL

Seriedad, Calidad y Prestigio

**Área:** Administrativo

**Sede:** Jacó

**Duración:** 5 cuatrimestres

El graduado como Administración de Hoteles y Restaurantes podrá desarrollar las siguientes características morales, sociales y laborales:

- Ética
- Lealtad
- Responsabilidad
- Capacidad para trabajar en equipo
- Respeto hacia las diferencias de género, nacionalidad, etnia, ecología, ideología, credo y preferencias sexuales
- Iniciativa para tomar decisiones
- Comunicación efectiva
- Constancia en su propia capacitación
- Seriedad
- Responsabilidad
- Auto confianza
- Creatividad
- Liderazgo
- Organización
- Optimismo
- Motivación para el impulso de metas.
- Seguridad en sus propias decisiones.
- Capacidad para vencer los miedos para generar cambios.
- Capacidad para anticiparse a los problemas y prever soluciones.

Es primordial dentro del perfil personal y laboral, reforzar los valores éticos y morales para el mejor desempeño del graduado en beneficio de las empresas y la sociedad.

# TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

## PLAN DE ESTUDIOS | TÉCNICO

### I CUATRIMESTRE

Administración General  
Administración de Hospedajes  
Administración de Eventos  
Administración de Servicios de Bebidas

### II CUATRIMESTRE

Dirección de Hoteles y Restaurantes  
Mercadeo para Hoteles y Restaurantes  
Nociones Contables  
Etiqueta, Protocolo y Servicio al Cliente

### III CUATRIMESTRE

Adm. Financiera para Hoteles y Restaurantes  
Derecho Laboral  
Inglés Técnico  
Formulación y Administración de Costos para Hoteles y Restaurantes

### IV CUATRIMESTRE

Técnicas de la Comunicación Oral  
Derecho Tributario  
Nociones de Cálculo Numérico  
Microeconomía

### V CUATRIMESTRE

Gerencia de Decisiones  
Ética Profesional  
Interpretación de Datos Estadísticos  
Administración de Personal