

ÁREA DE CONOCIMIENTO	CARRERAS					
	Tecnicatura Universitaria en Guardaparque	Tecnicatura Universitaria en Guía de Turismo	Tecnicatura Universitaria en Gestión de viajes y turismo	Tecnicatura Universitaria en Gastronomía	Tecnicatura Universitaria en Hotelería	Ciclo de Complementación Curricular - Licenciatura en Turismo
COMUNICACIONAL	5. Lectura y escritura académicas. 11. Lengua extranjera con fines específicos 1. 14. Lengua extranjera con fines específicos 2. 6. Educación ambiental.	01-LEFE1 / 02-LEFE2 / 11-LEFE3/12-LEFE 4/20-LEFE5/21-LEFE6/08- Lectura y escritura academica/19- Informática y nuevas tecnologías	01-LEFE1 / 02-LEFE2 / 11-LEFE3/12-LEFE 4/20-LEFE5/21-LEFE6/08- Lectura y escritura academica/19- Informática y nuevas tecnologías	. Lectura y escritura académica . Lengua extranjera con fines específicos I INGLES . Lengua extranjera con fines específicos I FRANCES . Lengua extranjera con fines específicos II INGLES . Lengua extranjera con fines específicos II FRANCES	01-LEFE1 / 02-LEFE2 / 11-LEFE3/12-LEFE4 /20-LEFE5/ 21-LEFE6/ 08- Lectura y Escritura Académica / 09- Informática y nuevas tecnologías	04-LEFE1 / 08-LEFE2 / 13-LEFE3
TERRITORIAL	4. Introducción al turismo. 21. Problemas ambientales en áreas protegidas.	06- Espacio turístico cordobés/16-Espacio turístico argentino y americano/ 17-Ambiente y turismo/ 24-Espacio turístico universal/27-Planeamiento turístico	06- Espacio turístico cordobés/16-Espacio turístico argentino y americano/ 24- Espacio turístico universal/27-Planeamiento turístico	Introduccion al Turismo	27-Planeamiento turístico	-
ORGANIZACIONAL	1. Administración y planificación en áreas protegidas 1. 9. Administración y planificación en áreas protegidas 2.	14-Organización y gestión de empresas de servicios turísticos/26-Comercialización de servicios de guiado.	10- Relaciones Laborales/14- Organización y gestión de empresas de servicios turísticos/ 17-Organización de empresas de viajes y transporte/23- Comercialización de servicios turisticos./19- Gestión economica administrativa en empresas de viajes y turismo./26- Comercialización en empresas de viajes y transporte	. Organización y gestion empresas servicios turísticos . Servicios y atención al cliente . Emprendimientos sustentables	14-Organización y gestión de empresas de servicios turísticos/ 23- Comercialización de servicios turísticos	06-Políticas turísticas / 07- Gestión de la calidad en turismo / 11-Diseño y evaluación de proyectos turísticos

<p>SOCIOCULTURAL</p>	<p>15. Contexto social y trabajo comunitario en áreas protegidas. 19. Conservación del patrimonio. 12. Derecho ambiental.</p>	<p>05-Entornos contemporaneos del turismo/09-Historia de los movimientos artisticos y culturales 1/18-Historia de los movimientos artisiticos y culturales 2</p>	<p>05-Entornos contemporaneos del turismo/ 07 Seminario electivo institucional</p>	<p>Historia socio cultural de la gastronomía</p>	<p>05-Entornos contemporaneos del turismo /17-Cosmovisión histórica y patrimonio turístico / 07. Seminario Electivo Institucional</p>	<p>01-Sociología del turismo / 09-Ética profesional / 12- Gestión del patrimonio turístico /</p>
<p>PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES</p>	<p>2. Práctica profesionalizante 1. 10. Práctica profesionalizante 2. 18. Práctica profesionalizante 3</p>	<p>03-Práctica Profesionalizante 1 / 13-Práctica Profesionalizante 2 / 22-Prácticas Profesionalizantes 3</p>	<p>03. Práctica profesionalizante 1/13- Práctica Profesionalizante 2/ 22-Práctica Profesionalizante 3</p>	<p>. Práctica Profesional 1 . Práctica Profesional 2 . Práctica Profesional 3</p>	<p>03. Práctica profesionalizante 1/ 13. Práctica profesionalizante 2 / 22. Práctica profesionalizante 3</p>	<p>-</p>
<p>TÉCNICO PROFESIONAL</p>	<p>3. Biodiversidad 1. 13. Biodiversidad 2. 8. Ecología. 16. Técnicas de estudio de campo 1. 17. Manejo de fuego. 20. Técnicas de estudio de campo 2. 7. Primeros auxilios. 22. Sistemas de información geográfica</p>	<p>0.4 Introducción al turismo/ 10- Información turística/ 15-Tecnicas de guiado/ 23- Roles de emergencia en turismo/ 25-Animación turística/28-Diseño de circuitos/</p>	<p>4. Introducción al Turismo/ 18- Sistema de Distribución global/28- Servicios y productos turísticos innovadores/15.- Producción y Venta de Servicios Turísticos 1/22- Producción y Venta de Servicios Turísticos 2</p>	<p>. Panadería . Pastelería I . Pastelería II . Cocina Regional Argentina . Seguridad e inocuidad alimentaria . Composición y propiedades de los alimentos I . Composición y propiedades de los alimentos II . Nutrición y alimentacion saludable . Cocina Internacional . Eventos gastronómicos y catering . Menú . Gastronomía científica y creativa . Bebidas</p>	<p>04-Introducción al turismo /06- Departamento Recepción/ 10- Departamento pisos y mantenimiento 15- Contabilidad de costos y compras en hotelería / 16- Alimentos y bebidas 1: Gestión/ 18- Recursos humanos en la hotelería/ 19- Alimentos y bebidas 2: servicios/ 24- Supervisión en alojamiento/ 25- Gestión integral de eventos/ 26- Comercialización en empresas de alojamiento/ 28- Emprendimientos sustentables</p>	<p>03-Derecho del turismo /</p>
<p>INVESTIGACIÓN</p>						<p>02- Estadística aplicada al turismo / 05-Metodología de la investigación aplicada al turismo / 10-Taller de elaboración de Trabajo Final 1 / 14-Taller de elaboración de Trabajo Final 2 / 15- Trabajo Final</p>