

PLAN DE ESTUDIO

Nº	MÓDULO	DESCRIPCIÓN	HORAS DE CLASE
1	Introducción al Turismo Sostenible, Gestión de PYMES Turísticas y Atención al Cliente	Principios y fundamentos del turismo sostenible Impactos del turismo en el medio ambiente, la economía y la sociedad Estrategias para minimizar impactos negativos Gestión y administración de pequeñas y medianas empresas turísticas Estrategias de atención y servicio al cliente en turismo	(15 horas) 10 horas teóricas 5 horas prácticas
2	Gestión Ambiental y Responsabilidad Empresarial en el Turismo	Uso responsable de los recursos naturales Prácticas ecoeficientes en la industria turística Conservación de la biodiversidad y gestión de residuos Responsabilidad social empresarial en el turismo sostenible Estrategias de certificación y reconocimiento ambiental	(15 horas) 10 horas teóricas 5 horas prácticas
3	Inglés para el Turismo	Vocabulario y expresiones clave en el sector turístico Comunicación con turistas internacionales Expresiones y frases para la hospitalidad Manejo de preguntas y solicitudes en inglés Práctica de diálogos en contextos turísticos	(20 horas) 20 horas prácticas
4	Desarrollo Comunitario, Emprendimiento e Innovación Turística	Integración de las comunidades locales en la cadena de valor Turismo rural y comunitario Creación y desarrollo de emprendimientos turísticos sostenibles Innovación en productos y servicios turísticos Estrategias de comercialización para emprendimientos turísticos	(15 horas) 10 horas teóricas 5 horas prácticas
5	Contabilidad y Finanzas para Negocios Turísticos	Conceptos básicos de contabilidad para emprendimientos turísticos Gestión financiera en empresas del sector turismo Presupuestación y control de costos en negocios turísticos Fuentes de financiamiento para emprendimientos turísticos Evaluación de rentabilidad en proyectos turísticos sostenibles	(15 horas) 10 horas teóricas 5 horas prácticas
6.	Gastronomía Sostenible	Cocina tradicional y sostenible Uso de ingredientes locales y de temporada Reducción del desperdicio de alimentos Prácticas culinarias responsables con el medio ambiente Creación de experiencias gastronómicas sostenibles	20 horas prácticas