

Tecnico Superior en Direccion de Servicios de Restaurante

6712

Periodo 1

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
IDI-051	INGLÉS BÁSICO I	3	30	30			
LET-011	LETRAS I	3	30	30			
MAT-210	MATEMATICA BASICA	4	45	30			
OAC-001	ORIENTACIÓN UNIVERSITARIA	2	15	30			
RES-004	TECNICAS DE SERVICIO DE RESTAURANTE	2	15	30			
RES-001	LEGISLACION Y NORMATIVAS PARA SERVICIOS DE A&B	1	15	0			
TUR-101	OFIMÁTICA	2	15	30			
Total por periodo		17	165	180			

Periodo 2

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
ADM-011	INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN	3	45	0			
ADM-124	ATENCION AL CLIENTE	3	30	30			
DHI-001	AUTOGESTIÓN HUMANA	3	45	1			
PIR-100	PRACTICA INTEGRADORA DE TÉCNICAS Y ETIQUETA Y PROTOCOLO	4	0	120			
RES-021	ETIQUETA Y PROTOCOLO DE RESTAURANTES	2	15	30			
RES-003	ESTRUCTURA Y OPERACIONES DE BAR Y RESTAURANTE	3	45	0			
Total por periodo		18	180	181			

Periodo 3

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
ADM-006	GESTION DE RECURSOS HUMANOS	2	30	0			
CON-101	CONTABILIDAD GENERAL I	3	30	30			
PIR-200	PRACTICA INTEGRADORA DE PROCESOS Y SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	4	0	120			
RES-006	BEBIDAS, ENOLOGÍA Y MIXOLOGIA	3	30	30			
RES-007	PROCESOS DE SERVICIOS DE RESTAURANTES	2	15	30			
RES-008	INGLES PARA RESTAURACIÓN	2	15	30			
Total por periodo		16	120	240			

Periodo 4

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
PIR-300	PRÁCTICA INTEGRADORA GESTIÓN DE A&B	5	0	120			
RES-002	GASTRONOMIA Y NUTRICION	2	30	0			
RES-011	ELABORACION DE MENUS	2	15	30			
RES-022	GESTIÓN DE COSTOS DE A&B	2	30	0			
RES-025	GESTIÓN ADMINISTRATIVA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	30	30			
TIC-010	TICS APLICADAS A LA A&B	2	15	30			
Total por periodo		16	120	210			

Periodo 5

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
PIR-400	PRACTICA INTEGRADORA DE ALACENAJE, GESTION DE EVENTOS, BANQUETES Y SALA.	5	0	150			
RES-009	HIGIENE, CONSERVACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2	15	30			
RES-010	APROVISIONAMIENTO Y ALMACEN	2	15	30			
RES-013	GESTION DE SALA (MAITRE DE SALLE DE RESTAURANTE)	2	15	30			
RES-024	GESTIÓN DE EVENTOS Y BANQUETES	3	30	30			
TUR-900	GESTION DE CALIDAD	3	30	30			
Total por periodo		17	105	300			

Periodo 6

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
DHI-004	EMPRENDIMIENTO	2	15	30			
PIR-500	PRÁCTICA INTEGRADORA DIRECCION Y GESTIÓN COMERCIAL EMPRESA DE A&B	5	0	0			
RES-012	GESTION COMERCIAL BAR Y RESTAURANTES	2	30	0			
RES-027	SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL	2	30	0			

Descripción de símbolos

CR: créditos; HT: horas teoría; HP: horas práctica; Pre-Req: prerrequisitos; Co-Req: correquisitos; Min. CR: mínimo de créditos aprobados requeridos para cursar la asignatura.

Tecnico Superior en Direccion de Servicios de Restaurante

6712

Periodo 6

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
SEA-001	SEMINARIO DE ÉTICA APLICADA	2	30	0			
Total por período		13	105	30			
		CR	HT	HP			
TOTAL del Pensum 6712		97	795	1141			

Electiva/Optativa	Código	Asignatura
-------------------	--------	------------

Descripción de símbolos

CR: créditos; HT: horas teoría; HP: horas práctica; Pre-Req: prerrequisitos; Co-Req: correquisitos; Min. CR: mínimo de créditos aprobados requeridos para cursar la asignatura.