

## Tecnico Superior en Direccion de Servicios de Restaurante

6712

### Periodo 1

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
ESB-001	ESPAÑOL BASICO I	3	30	30			
IDI-051	INGLÉS BÁSICO I	3	30	30			
MAB-008	MATEMATICAS BASICAS I	4	45	30			
OVU-001	ORIENTACIÓN VOCACIONAL Y 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			
<b>Total por período</b>		<b>17</b>	<b>165</b>	<b>180</b>			

### 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			
<b>Total por período</b>		<b>18</b>	<b>180</b>	<b>181</b>			

### Periodo 3

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
ADM-006	GESTION DE RECURSOS HUMANOS	2	30	0			
CON-001	CONTABILIDAD BASICA	3	2	2			
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			
<b>Total por período</b>		<b>16</b>	<b>92</b>	<b>212</b>			

### Periodo 4

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
PIR-300	PRÁCTICA INTEGRADORA GESTIÓN DE A&B	5	0	150			
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			
<b>Total por período</b>		<b>16</b>	<b>120</b>	<b>240</b>			

### Periodo 5

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
PIR-400	PRACTICA INTEGRADORA DE ALMACENAJE, 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			
<b>Total por período</b>		<b>17</b>	<b>105</b>	<b>300</b>			

### 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			
<b>Total por período</b>		<b>13</b>	<b>105</b>	<b>30</b>			
		CR	HT	HP			
<b>TOTAL del Pensum 6712</b>		<b>97</b>	<b>767</b>	<b>1143</b>			

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.