

## 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>   |         |        |         |
|                              |                             | <b>CR</b> | <b>HT</b>  | <b>HP</b>   |         |        |         |
| <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.