TÉCNICO: Administración Gestión DE RESTAURANTES

EJES	DISCIPLINAS	NIVEL I			NIVEL II			NIVEL III			NIVEL IV			
		Asignatura	H	C	Asignatura	H	C	Asignatura	H	C	Asignatura	H	C	
	HUMANÍSTICAS	Comunicación Oral y Escrita		2	Métodos de Investigación científica		3	Realidad Nacional		2	Deontologia de la Profesion		2	
											Etica de la persona		2	
	BÁSICAS	Ingles I		3	Inglés II		3	Ingles III		3	Informatica		3	
PROFESIONAL	ADMINISTRACION	Administracion de Restaurantes		3	Administración de Restaurantes		3	Contabilidad		3	Contabilidad de Costos		3	
					Matematica General		2							
	TALENTO HUMANO	Gestión del Talento Humano y Productividad		4	Gestión de Servicio I		3	Gestión de Servicio I		3	Personalidad y Protocolo		3	
	OPERATIVAS	Gastronomia Nacional e Internacional I		3	Gastronomia Nacional e Internacional II		3	Bromatologia I		3	Bromatologia II		3	
		Manejo de materia Primas		3	Tecnologia en Alimentos y Bebidas		3	Seguridad de Higiene y Alimentos		3	Comercialización		4	
		Industria Gastronomica		4	Reposteria y Panificacion		2	Presentación de Buffets		2	Nutricion y Dietetica		3	
	LEGISLATIVAS							Legislacion Turistica		3				
	MERCADEO	TICs		3	Empresas Turisticas		3	Mercadeo Turistico		3	Historia y Geografia del Ecuador		2	
	Protecto de Grado										Trabajo de grado		5	
	OPTATIVAS							optativa comun		2	optativa de carrera		2	TOTAL
	CALCULO DE CREDITOS POR SEMESTRE			25			25			27			32	109