



Orientación en Negocios Gastronómicos

| CLAVE | UNIDAD DE APRENDIZAJE | TIPO | HORAS TEORÍA | HORAS PRÁCTICA | HORAS TOTALES | CRÉDITOS | PREREQUISITO |
|-------|--|------|--------------|----------------|---------------|----------|--------------|
| IC371 | Auditoría de Alimentos y Bebidas | CT | 40 | 40 | 80 | 8 | |
| IC372 | Diseño de Productos Turísticos y Gastronómicos | CT | 40 | 40 | 80 | 8 | |
| IC373 | Gestión de Restaurantes | CT | 40 | 40 | 80 | 8 | |
| IC374 | Equipo e instalaciones en restaurantes | CT | 40 | 40 | 80 | 8 | |
| IC375 | Inglés Especializado en Negocios I | CT | 40 | 40 | 80 | 8 | |
| IC376 | Inglés Especializado en Negocios II | CT | 40 | 40 | 80 | 8 | |
| IC377 | Ética Profesional | CT | 40 | 40 | 80 | 8 | |
| IC378 | Antropología Culinaria | CT | 40 | 80 | 80 | 8 | |
| IC379 | Cocina Vanguardista | CT | 40 | 40 | 80 | 8 | |
| I5225 | Promoción y Publicidad | CT | 40 | 40 | 80 | 8 | |
| IC380 | Protocolo del Servicio | CT | 40 | 40 | 80 | 8 | |
| IC381 | Tópicos Selectos I | V | 40 | 40 | 80 | 8 | |
| IC382 | Tópicos Selectos II | V | 40 | 40 | 80 | 8 | |
| IC383 | Tópicos Selectos III | V | 40 | 40 | 80 | 8 | |
| IC384 | Tópicos Selectos IV | V | 40 | 40 | 80 | 8 | |