

CARRERA TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA
HORARIO DE CLASES

PERIODO: 202402

ASIGNATURA	Núm. CRÉD.	NRC		HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	ESPACIO FÍSICO
PRIMER NIVEL A											
BASES Y TÉCNICAS CULINARIAS (consta de 3 A.P.E)	4	TEO 3460/ PRACT 3459		10:00 - 11:00							PROTOCOLO Y TÉCNICAS DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN (3h presencial) Santo Domingo TALLER DE COCINA
PROTOCOLO Y TÉCNICAS DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN	3	3470		11:00 - 12:00							
SANIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	3	3518		12:00 - 13:00							
CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	3516		17:00 - 18:00	CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (3h virtual) Sede Ambato	SANIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (3h virtual) Sede Ambato			BASES Y TÉCNICAS CULINARIAS (4h presencial) Santo Domingo TALLER DE COCINA	PRACTICAS PREPROFESIONALES I	
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN (TIC's)	2	3519		18:00 - 19:00							
PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I (120 horas)	3	3472		19:00 - 20:00							
				20:00 - 21:00		TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (2h virtual) Sede Ambato					
Observaciones	NUM. ALUMNOS:			21:00 - 22:00							

 Horario de asignaturas transversales/comunes, resaltar en color morado

 Horario de asignaturas en laboratorio, resaltar en color amarillo

 Cambios de horarios ó docente, resaltar en color verde

NOTA: Las asignaturas:

Control de Alimentos

Tecnologías de la Información y la Comunicación

Sanidad y Seguridad Alimentaria serán compartidas con la Sede Ambato

ASIGNATURA	Núm. CRÉD.	NRC		HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	ESPACIO FÍSICO
SEGUNDO NIVEL A											
				07:00 - 08:00							SERVICIO DE BARES (3h presencial) Santo Domingo
CONTEXTOS E INTERCULTURALIDAD	2	3473		08:00 - 09:00							
PLANIFICACIÓN DE MENÚS	3	3575		09:00 - 10:00							
COCINA ECUATORIANA	4	TEO 3465/ PRACT 3464		10:00 - 11:00							
SERVICIO DE BARES	3	3457		11:00 - 12:00							
DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE COCINAS	3	3571		12:00 - 13:00						VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	

VINCULACION CON LA SOCIEDAD (120 horas)	3	3471		13:00-14:00							
Observaciones	NUM. ALUMNOS:			17:00 - 18:00			CONTEXTOS E INTERCULTURALIDAD (2h presencial) Santo Domingo	COCINA ECUATORIANA (4h presencial) Santo Domingo			
Horario de asignaturas transversales/comunes, resaltar en color morado				18:00 - 19:00			DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE COCINAS (3h virtual) Sede Ambato		PLANIFICACIÓN DE MENÚS (3h virtual) Sede Ambato		
Horario de asignaturas en laboratorio, resaltar en color amarillo				19:00 - 20:00							
Cambios de horarios ó docente, resaltar en color verde				20:00 - 21:00							
NOTA: Las asignaturas: Catering y eventos y Servicio al cliente y ventas seran compartidas con la sede Ambato				21:00 - 22:00							

ASIGNATURA	Núm. CRÉD.	NRC		HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	ESPACIO FÍSICO
TERCER NIVEL A				07:00 - 08:00							
Ética personal y socioambiental	3	3469	VIRTUAL	08:00 - 09:00							
				09:00 - 10:00							
Observaciones	NUM. ALUMNOS:			18:00 - 19:00							
Horario de asignaturas transversales/comunes, resaltar en color morado				19:00 - 20:00		Ética personal y socioambiental (Virtual)					
Horario de asignaturas en laboratorio, resaltar en color amarillo				20:00 - 21:00							
Cambios de horarios ó docente, resaltar en color verde				21:00 - 22:00							

ASIGNATURA	Núm. CRÉD.	NRC		HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	ESPACIO FÍSICO
CUARTO NIVEL A				07:00 - 08:00							
Cocinas del Mundo	4	TEO 3468/ PRACT 3467		08:00 - 09:00						Integración Curricular (Presencial) Santo Domingo AULA 34 AULARIO II	
Marketing Gastronómico	3	3584		09:00 - 10:00							
Sostenibilidad Gastronómica	2	3585		10:00 - 11:00							
Innovación y Emprendimientos Culinarios	3	3461		11:00 - 12:00							
Software Gastronómico	3	3588		12:00 - 13:00							
Integración Curricular	3	3462		17:00 - 18:00							

Observaciones	NUM. ALUMNOS:	18:00 - 19:00	Innovación y Emprendimiento Culinarios (Presencial) Santo Domingo	Marketing Gastronómico (Virtual) Ambato	Cocinas del Mundo (Presencial) Santo Domingo TALLER DE COCINA		Software Gastronómico (Virtual) Ambato	
 Horario de asignaturas transversales/comunes, resaltar en color morado		19:00 - 20:00						
 Horario de asignaturas en laboratorio, resaltar en color amarillo		20:00 - 21:00		Sostenibilidad Gastronómica (Virtual) Ambato				
 Cambios de horarios ó docente, resaltar en color verde		21:00 - 22:00						
<p>NOTA: Las asignaturas: Catering y eventos y Servicio al cliente y ventas seran compartidas con la sede Ambato</p>								

Santo Domingo, 22 de agosto 2024



Revisado por: Hernán Maldonado Pazmiño
Coordinación de Ciencias Administrativas, Contables y Turismo

Dirección: Vía a Chone Km. 2.
Código postal: 230203 / Teléfono: (593-x) xxx xxxx Ext. XXXX
Santo Domingo - Ecuador / www.pucesd.edu.ec

