



DURACIÓN: 2 AÑOS

HORAS: 2.880

TÍTULO A OBTENER: TLGO. EN HOTELERÍA

TECNOLOGÍA EN HOTELERÍA

MALLA ACADÉMICA

FORMACIÓN BÁSICA

FORMACIÓN PROFESIONAL

PERÍODO I

- MATEMÁTICA APLICADA
- ÉTICA PROFESIONAL - RESPONSABILIDAD SOCIAL - COMUNICACIÓN EFECTIVA

- TEORÍA DEL SERVICIO
- TEORÍA DEL SERVICIO, PROTOCOLO Y ETIQUETA
- TÉCNICAS DE COCINA Y COCINA ECUATORIANA
- COMPRAS Y BODEGA

TOTAL HORAS PERÍODO **720**

PERÍODO II

- CONTABILIDAD APLICADA

- TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
- LICORES Y ENOLOGÍA
- RECEPCIÓN HOTELERA
- TALLER DE COCINA INTERNACIONAL
- GESTIÓN DE FRONT OFFICE (SOFTWARE)

TOTAL HORAS PERÍODO **720**

PERÍODO III

- ENTORNO LEGAL DE LOS NEGOCIOS
- COSTOS DE A&B

- DIETÉTICA Y NUTRICIÓN E INGENIERÍA DE MENÚ
- AUDITORÍA NOCTURNA
- AMA DE LLAVES Y CONSERJERÍA
- TALLER DE PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y PANADERÍA

TOTAL HORAS PERÍODO **720**

PERÍODO IV

- ECONOMÍA Y GESTIÓN FINANCIERA

- INSTALACIONES Y EQUIPOS EN COCINA
- GERENCIA AYB
- TÉCNICAS DE BAR, CAFETERÍA Y RESTAURANTES - MAYORDOMÍA

TOTAL HORAS PERÍODO **720**

INTEGRACIÓN CURRICULAR

- MARKETING DE SERVICIOS HOTELEROS
- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EVENTOS HOTELEROS

TITULACIÓN : Marketing Hotelero / Organización y Gestión de Eventos Hoteleros / Marketing de Servicios / Trabajo de Titulación / Examen Complexivo

PRÁCTICAS PREPROFESIONALES •Articuladas a Manipulación Higiénica y Seguridad Industrial (Servicio a la comunidad) / Articuladas a Taller de Cocina Básica y Producción (Servicio a la comunidad) / Articuladas a Taller de Cocina Ecuatoriana (Servicio a la comunidad) / Articuladas a Tecnología de Conservación de Alimentos (Servicio a la comunidad) / Articuladas a Taller de Cocina Internacional (Institucional, empresarial) / Articuladas a Mayordomía (Institucional, empresarial) / Articuladas a Bar y Coctelería (Institucional, empresarial) / Articuladas a Taller de Panadería (Institucional, empresarial) / Articuladas a Organización y Gestión de Eventos Hoteleros (Institucional, empresarial)