

Trayecto de Formación III

Mención: Gastronomía

Período Académico I-2022

TARDE	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12:35 – 1:10	Inglés 4-3	Acreditable 2-14	Proyecto Sociointegrador 4-3	Legislación de la Gastronomía 3-2	Administración y calidad en el servicio gastronómico 3-2
01:20 – 02:05	Inglés 4-3	Acreditable 2-14	Proyecto Sociointegrador 4-3	Legislación de la Gastronomía 3-2	Administración y calidad en el servicio gastronómico 3-2
02:05 – 02:50	Inglés 4-3	Acreditable 2-14	Desarrollo del Acervo Gastronómico Nacional 4-5	Historia y Evolución del Patrimonio Gastronómico Nacional 3-2	Historia y Evolución del Patrimonio Gastronómico Nacional 3-2
02:50 – 03:35	Legislación de la Gastronomía 3-2	Proyecto Sociointegrador 2-14	Desarrollo del Acervo Gastronómico Nacional 4-5	Historia y Evolución del Patrimonio Gastronómico Nacional 3-2	Historia y Evolución del Patrimonio Gastronómico Nacional 4-4
03:35 – 04:20	Legislación de la Gastronomía 3-2	Proyecto Sociointegrador 2-14	Desarrollo del Acervo Gastronómico Nacional 4-5	Higiene, Seguridad e Ingeniería de los Insumos Gastronómicos 3-2	Higiene, Seguridad e Ingeniería de los Insumos Gastronómicos 4-4
04:20 – 05:05				Higiene, Seguridad e Ingeniería de los Insumos Gastronómicos 3-2	Higiene, Seguridad e Ingeniería de los Insumos Gastronómicos 4-4

Unidad Curricular	Docente	N° Horas Académicas
Proyecto Sociointegrador	Yudith Sulbarán	05
Inglés	Wuilmer Salcedo	06
Historia y Evolución del Patrimonio Gastronómico Nacional	Arnaldo Márquez	05
Desarrollo del Acervo Gastronómico Nacional	Arnaldo Márquez	05
Administración y calidad en el servicio gastronómico	Orosmaira Ferreira	06
Legislación de la Gastronomía	Wilmer Monsalve	06
Higiene, Seguridad e Ingeniería de los Insumos Gastronómicos	Daniela Briceño	06
Acreditable: Turismo de Aventura	Henry Toro	03