

Programa de Validación de Conocimientos – Hotelería

Módulo	Materias	Créditos	Horas
Módulo Virtual	Aprender a aprender	3	40
	Lenguaje Integral	3	
	Desarrollo del pensamiento	3	
	Gestión del Turismo Sostenible	3	
	Informática Básica	3	
Módulo 1	Fundamentos de la Administración	3	80
	Comportamiento Organizacional (Electiva II)	3	
	Ética Profesional	3	
	Liderazgo	3	
	Trabajo en Equipo	3	
	Administración del Recurso Humano	3	
	Emprendedores	3	
Módulo 2	Matemáticas Básicas	3	40
	Estadísticas	3	
Módulo 3	Administración de Alimentos y Bebidas I	3	40
	Administración de Alimentos y Bebidas II	3	
Módulo 4	Principios de Marketing	3	40
	Investigación de Mercados (Electiva III)	3	
	Marketing de Servicios	3	
Módulo 5	Sanitización e Higiene	4	40
	Técnicas culinarias y prácticas de cocina	4	
	Cocina Clásica	4	
	Carnicería	4	
	Cocina Ecuatoriana	4	
	Alta Cocina	4	
Módulo 6	Introducción a la Hospitalidad	3	40
	Sistemas Turísticos	3	
	Leyes de Hospitalidad	3	
Módulo 7	Introducción a la Economía	3	
	Microeconomía & Macroeconomía	3	
Exámenes Prácticos	Prácticas I	3	40
	Prácticas II	3	
	Prácticas III	3	
	Prácticas IV	3	
	Técnicas de Servicios	3	
	Técnicas de Bares y Coctelería I	3	
	Técnicas de Bares y Coctelería II	3	
Total de créditos por módulos		126	400
*Cada módulo cuenta con horas presenciales y autónomas			

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4
Nutrición	Contabilidad Financiera	Hospitality Planning	Taller de Proyectos
Principios de Contabilidad	Taller de Pisos y Habitaciones	Tributación	Hotellerie III
Eventos, Etiqueta y Protocolo	Gerencia de Alojamiento	Front Office	Taller de Tesis
Enología	Operaciones de Empresas de Hospitalidad II	Hotellerie II	Validación Cultura Física (4 niveles)
Informática Hospitalaria	Hotellerie I	Gerencia Hotelera	
Prácticas de Inglés I* - Inglés VI	Estrategias de Empresas de Hospitalidad I	Estrategias de Empresas de Hospitalidad II	
Operaciones de Empresas de Hospitalidad I			

*Se deben haber aprobado los niveles de inglés del I al V
Los estudiantes podrán tomar materias en los intersemestres para terminar en menos tiempo