

# ADMINISTRACIÓN BARES Y RESTAURANTES

## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Regular

<QUITO>



SEMANA 1				04 al 08 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	Bienvenida, Formación de grupos. Reglamento para examen práctico de grado. Explicación trabajo escrito (proyecto), supletorios y sus condiciones		A	5	PARÍS
				B		
				C		
	M	COSTOS: Introducción a la materia, equipamiento de negocios gastronómicos.		A	5	PARÍS
				B		
				C		
	MI	RESTAURANTE: Inducción , explicación y análisis del método de trabajo / PROYECTO: Introducción a la materia, creación de una empresa		A	6	PARÍS
				B	5	PARÍS
				C		
	J	PROYECTO: Introducción a la materia, creación de una empresa / RESTAURANTE: Inducción , explicación y análisis del método de trabajo		A	5	PARÍS
				B	6	PARÍS
				C		
	V	ENOLOGÍA: Introducción a la materia		A	18	SANTA FÉ
		COCTELERÍA: Origen y evolución de la COCTELERÍA, normas para la preparación		B	5	PARÍS

SEMANA 2				11 al 15 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	COSTOS: (Taller) Calculo de factor de corrección, gramaje y procesos de cocción		A	2	PARÍS
		COCINA DE AUTOR:	INGREDIENTES RECETA 1	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Lluvia de ideas, nombre y logo		C	6	PARÍS
	M	COCINA DE AUTOR:	INGREDIENTES RECETA 1	A	1	PARÍS
		COSTOS: (Taller) Calculo de factor de corrección, gramaje y procesos de cocción		B	2	PARÍS
		RESTAURANTE: practica asistida desarrollo de menu (cocina peruana)	INGREDIENTES MENÚ	C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Lluvia de ideas, nombre y logo		A	6	PARÍS
		RESTAURANTE: practica asistida desarrollo de menu (cocina peruana)	INGREDIENTES MENÚ	B	4	PARÍS
		COCINA DE AUTOR:	INGREDIENTES RECETA 1	C	1	PARÍS
	J	RESTAURANTE: practica asistida desarrollo de menu (cocina peruana)	INGREDIENTES MENÚ	A	4	PARÍS
		PROYECTO: Lluvia de ideas, nombre y logo		B	6	PARÍS
		COSTOS: (Taller) Calculo de factor de corrección, gramaje y procesos de cocción		C	1	PARÍS
	V	COCTELERÍA: Origen y evolución de la COCTELERÍA, normas para la preparación		A	5	PARÍS
		ENOLOGÍA: Introducción a la materia		B	18	SANTA FÉ

SEMANA 3				18 al 22 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	COSTOS: Presentación, manejo y aprobación de receta estándar		A	5	PARÍS
		COCINA DE AUTOR:	INGREDIENTES RECETA 2	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Tipo de restaurante, tipo de cliente		C	6	PARÍS
	M	COCINA DE AUTOR:	INGREDIENTES RECETA 2	A	1	PARÍS
		COSTOS: Presentación, manejo y aprobación de receta estándar		B	5	PARÍS
		RESTAURANTE: <<COCINA PERUANA>> despacho con tutor	INGREDIENTES MENÚ	C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Tipo de restaurante, tipo de cliente		A	6	PARÍS
		RESTAURANTE: <<COCINA PERUANA>> despacho con tutor	INGREDIENTES MENÚ	B	4	PARÍS
		COCINA DE AUTOR:	INGREDIENTES RECETA 2	C	1	PARÍS
	J	RESTAURANTE: <<COCINA PERUANA>> despacho con tutor	INGREDIENTES MENÚ	A	4	PARÍS
		PROYECTO: Tipo de restaurante, tipo de cliente		B	6	PARÍS
		COSTOS: Presentación, manejo y aprobación de receta estándar		C	5	PARÍS
	V	ENOLOGÍA: Diferencia entre enólogo y sommelier		A	18	SANTA FÉ
		COCTELERÍA: Insumos para coctelería (aperitivos/cervezas)		B	5	PARÍS

SEMANA 4				25 al 29 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>COSTOS:</b> (Taller) Estandarización de subrecetas y recetas		A	2	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 3	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Historia del Local /Selección de producto a vender		C	6	PARÍS
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 3	A	1	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> (Taller) Estandarización de subrecetas y recetas		B	2	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA PERUANA>> despacho sin tutor	INGREDIENTES MENÚ	C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Historia del Local /Selección de producto a vender		A	6	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA PERUANA>> despacho sin tutor	INGREDIENTES MENÚ	B	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 3	C	1	PARÍS
	J	<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA PERUANA>> despacho sin tutor	INGREDIENTES MENÚ	A	4	PARÍS
		PROYECTO: Historia del Local /Selección de producto a vender		B	6	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> (Taller) Estandarización de subrecetas y recetas		C	2	PARÍS
	V	COCTELERÍA: Insumos para coctelería (aperitivos/cervezas)		A	5	PARÍS
		ENOLOGÍA: Diferencia entre enólogo y sommelier		B	18	SANTA FÉ

SEMANA 5				02 al 06 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>COSTOS:</b> Clasificación, Manejo y control de costos del espacio de trabajo		A	5	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 4	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Estudio de factibilidad y análisis geográfico		C	6	PARÍS
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 4	A	1	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Clasificación, Manejo y control de costos del espacio de trabajo		B	5	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> practica asistida desarrollo de menu (cocina Italiana)	INGREDIENTES MENÚ	C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Estudio de factibilidad y análisis geográfico		A	6	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> practica asistida desarrollo de menu (cocina Italiana)	INGREDIENTES MENÚ	B	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 4	C	1	PARÍS
	J	<b>RESTAURANTE:</b> practica asistida desarrollo de menu (cocina Italiana)	INGREDIENTES MENÚ	A	4	PARÍS
		PROYECTO: Estudio de factibilidad y análisis geográfico		B	6	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Clasificación, Manejo y control de costos del espacio de trabajo		C	5	PARÍS
	V	ENOLOGÍA: Historia del vino y los viñedos		A	18	SANTA FÉ
		COCTELERÍA: Insumos para coctelería (aguardientes/licores)		B	5	PARÍS

SEMANA 6				09 al 13 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	FERIADO INDEPENDENCIA DE GUAYAQUIL	FERIADO	A		
				B		
				C		
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 5	A	1	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Manejo de inventarios y lista de compras (proyección de ventas).		B	5	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA ITALIANA>> despacho con tutor	INGREDIENTES MENÚ	C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Análisis de la competencia, comparación de productos.		A	6	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA ITALIANA>> despacho con tutor	INGREDIENTES MENÚ	B	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 5	C	1	PARÍS
	J	<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA ITALIANA>> despacho con tutor	INGREDIENTES MENÚ	A	4	PARÍS
		PROYECTO: Análisis de la competencia, comparación de productos.		B	6	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Manejo de inventarios y lista de compras (proyección de ventas).		C	5	PARÍS
	V	COCTELERÍA: Insumos para coctelería (aguardientes/licores)		A	5	PARÍS
		ENOLOGÍA: Historia del vino y los viñedos		B	18	SANTA FÉ

SEMANA 7				16 al 20 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>COSTOS:</b> Manejo de inventarios y lista de compras (proyección de ventas).		A	5	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 5	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Análisis de la competencia, comparación de productos.		C	6	PARÍS
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 6	A	1	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Control de costos de equipamiento (cocina), Depreciación de activos.		B	5	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA ITALIANA>> despacho sin tutor	INGREDIENTES MENÚ	C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Refacciones necesarias, presupuestos		A	6	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA ITALIANA>> despacho sin tutor	INGREDIENTES MENÚ	B	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 6	C	1	PARÍS
	J	<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA ITALIANA>> despacho sin tutor	INGREDIENTES MENÚ	A	4	PARÍS
		PROYECTO: Refacciones necesarias, presupuestos		B	6	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Control de costos de equipamiento (cocina), Depreciación de activos.		C	5	PARÍS
	V	ENOLOGÍA: La siembra, poda y cosecha		A	18	SANTA FÉ
		COCTELERÍA: Clasificación de cocteles según su función		B	5	PARÍS

SEMANA 8				23 al 27 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>COSTOS:</b> Control de costos de equipamiento (cocina), Depreciación de activos.		A	5	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 6	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Refacciones necesarias, presupuestos		C	6	PARÍS
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 7	A	1	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> (Taller) Reproducción de receta		B	2	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> practica asistida desarrollo de menu (cocina Thai)	INGREDIENTES MENÚ	C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Plan de marketing		A	6	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> practica asistida desarrollo de menu (cocina Thai)	INGREDIENTES MENÚ	B	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 7	C	1	PARÍS
	J	<b>RESTAURANTE:</b> practica asistida desarrollo de menu (cocina Thai)	INGREDIENTES MENÚ	A	4	PARÍS
		PROYECTO: Plan de marketing		B	6	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> (Taller) Reproducción de receta		C	2	PARÍS
	V	COCTELERÍA: Clasificación de cocteles según su función		A	5	PARÍS
		ENOLOGÍA: La siembra, poda y cosecha		B	18	SANTA FÉ

SEMANA 9				30 al 03 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>COSTOS:</b> (Taller) Reproducción de receta		A	2	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 7	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Plan de marketing		C	6	PARÍS
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 8	A	1	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Control de costo de equipo humano. Obligaciones laborales.		B	5	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA THAI>> despacho con tutor	INGREDIENTES MENÚ	C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Misión, visión F.O.D.A.		A	6	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA THAI>> despacho con tutor	INGREDIENTES MENÚ	B	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 8	C	1	PARÍS
	J	<b>FERIADO POR INDEPENDENCIA DE CUENCA Y DIFUNTOS</b>	<b>FERIADO</b>	A		
				B		
				C		
	V	<b>FERIADO POR INDEPENDENCIA DE CUENCA Y DIFUNTOS</b>	<b>FERIADO</b>	A		
				B		

SEMANA 10				06 al 10 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>COSTOS:</b> Control de costo de equipo humano. Obligaciones laborales.		A	5	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 8	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Misión, visión F.O.D.A.		C	6	PARÍS
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 9	A	1	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Control de costos permisos de habilitación (negocios gastronómicos).		B	5	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA THAI>> despacho sin tutor	INGREDIENTES MENÚ	C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Objetivos, carta y clasificación		A	6	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA THAI>> despacho sin tutor	INGREDIENTES MENÚ	B	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 9	C	1	PARÍS
	J	<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA THAI>> despacho con tutor	INGREDIENTES MENÚ	A	4	PARÍS
		PROYECTO: Misión, visión F.O.D.A.		B	6	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Control de costo de equipo humano. Obligaciones laborales.		C	5	PARÍS
	V	ENOLOGÍA: Identificación de cepas y crianza		A	18	SANTA FÉ
		COCTELERÍA: Clasificación de cocteles según su función		B	5	PARÍS

SEMANA 11				13 al 17 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>COSTOS:</b> Control de costos permisos de habilitación (negocios gastronómicos).		A	5	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 9	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Objetivos, carta y clasificación		C	6	PARÍS
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 10	A	1	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Evaluación teórica		B	5	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> practica asistida desarrollo de menu (cocina de Autor)	INGREDIENTES MENÚ	C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Entrega del avance del proyecto		A	6	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> practica asistida desarrollo de menu (cocina de Autor)	INGREDIENTES MENÚ	B	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 10	C	1	PARÍS
	J	<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA THAI>> despacho sin tutor	INGREDIENTES MENÚ	A	4	PARÍS
		PROYECTO: Objetivos, carta y clasificación		B	6	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Control de costos permisos de habilitación (negocios gastronómicos).		C	5	PARÍS
	V	COCTELERÍA: Clasificación de cocteles según su función		A	5	PARÍS
		ENOLOGÍA: Identificación de cepas y crianza		B	18	SANTA FÉ

SEMANA 12				20 al 24 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>COSTOS:</b> Evaluación teórica		A	5	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 10	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Entrega del avance del proyecto		C	6	PARÍS
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 11	A	1	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Manejo de costos de materia prima en función de escenarios de venta		B	5	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA DE AUTOR>> despacho con tutor	INGREDIENTES MENÚ	C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Flujogramas y diseños de salón y cocina		A	6	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA DE AUTOR>> despacho con tutor	INGREDIENTES MENÚ	B	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 11	C	1	PARÍS
	J	<b>RESTAURANTE:</b> practica asistida desarrollo de menu (cocina de Autor)	INGREDIENTES MENÚ	A	4	PARÍS
		PROYECTO: Entrega del avance del proyecto		B	6	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Evaluación teórica		C	5	PARÍS
	V	ENOLOGÍA: Adecuado servicio		A	18	SANTA FÉ
		COCTELERÍA: Clasificación de cocteles por métodos de elaboración		B	5	PARÍS

SEMANA 13				27 al 01 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>COSTOS:</b> Manejo de costos de materia prima en función de escenarios de venta		A	5	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 11	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Flujogramas y diseños de salón y cocina		C	6	PARÍS
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 12	A	1	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Manejo de ventas en función de escenarios. Venta bruta, venta neta.		B	5	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA DE AUTOR>> despacho sin tutor	INGREDIENTES MENÚ	C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Organigrama de cocina y salón		A	6	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA DE AUTOR>> despacho sin tutor	INGREDIENTES MENÚ	B	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 12	C	1	PARÍS
	J	<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA DE AUTOR>> despacho con tutor	INGREDIENTES MENÚ	A	4	PARÍS
		PROYECTO: Flujogramas y diseños de salón y cocina		B	6	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Manejo de costos de materia prima en función de escenarios de venta		C	5	PARÍS
	V	COCTELERÍA: Clasificación de cocteles por métodos de elaboración		A	5	PARÍS
		ENOLOGÍA: Adecuado servicio		B	18	SANTA FÉ

SEMANA 14				04 al 08 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>COSTOS:</b> Manejo de ventas en función de escenarios. Venta bruta, venta neta.		A	5	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 12	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Organigrama de cocina y salón		C	6	PARÍS
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 13	A	1	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Coeficientes de recargo, cálculo, asignación de P.V.P La Utilidad		B	5	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> practica asistida desarrollo de menu (cocina de Autor 2)		C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Normas internas y cronogramas de turnos		A	6	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> practica asistida desarrollo de menu (cocina de Autor 2)		B	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 13	C	1	PARÍS
	J	<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA DE AUTOR>> despacho sin tutor	INGREDIENTES MENÚ	A	4	PARÍS
		PROYECTO: Organigrama de cocina y salón		B	6	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Manejo de ventas en función de escenarios. Venta bruta, venta neta.		C	5	PARÍS
	V	ENOLOGÍA: Bodega, cata y comercialización		A	18	SANTA FÉ
		COCTELERÍA: Clasificación de cocteles por métodos de elaboración		B	5	PARÍS

SEMANA 15				11 al 15 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>COSTOS:</b> Coeficientes de recargo, cálculo, asignación de P.V.P La Utilidad		A	5	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 13	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Normas internas y cronogramas de turnos		C	6	PARÍS
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 14	A	1	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Balance anual de ventas. Tiempo de recuperación de inversión		B	5	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA DE AUTOR 2>> despacho con tutor		C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Conformación de la empresa gastronómica		A	6	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA DE AUTOR 2>> despacho con tutor		B	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 14	C	1	PARÍS
	J	<b>RESTAURANTE:</b> practica asistida desarrollo de menu (cocina de Autor 2)		A	4	PARÍS
		PROYECTO: Normas internas y cronogramas de turnos		B	6	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Coeficientes de recargo, cálculo, asignación de P.V.P La Utilidad		C	5	PARÍS
	V	COCTELERÍA: Clasificación de cocteles por métodos de elaboración		A	5	PARÍS
		ENOLOGÍA: Bodega, cata y comercialización		B	18	SANTA FÉ



SEMANA 16				18 al 22 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>COSTOS:</b> Balance anual de ventas. Tiempo de recuperación de inversión		A	5	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 14	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Conformación de la empresa gastronómica		C	6	PARÍS
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 15	A	1	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Revisión y aprobación final de proyecto para ejecución.		B	5	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA DE AUTOR 2>> despacho sin tutor		C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Requisitos y costos para permisos de funcionamiento		A	6	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA DE AUTOR 2>> despacho sin tutor		B	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 15	C	1	PARÍS
	J	<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA DE AUTOR 2>> despacho con tutor		A	4	PARÍS
		PROYECTO: Conformación de la empresa gastronómica		B	6	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Balance anual de ventas. Tiempo de recuperación de inversión		C	5	PARÍS
	V	ENOLOGÍA: Conservación de vinos		A	18	SANTA FÉ
		COCTELERÍA: Clasificación de cocteles por sus terminaciones		B	5	PARÍS

SEMANA 17				25 al 29 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>FERIADO POR NAVIDAD Y AÑO NUEVO</b>	<b>FERIADO</b>	A		
				B		
				C		
	M	<b>FERIADO POR NAVIDAD Y AÑO NUEVO</b>	<b>FERIADO</b>	A		
				B		
				C		
	I	<b>FERIADO POR NAVIDAD Y AÑO NUEVO</b>	<b>FERIADO</b>	A		
				B		
				C		
	J	<b>FERIADO POR NAVIDAD Y AÑO NUEVO</b>	<b>FERIADO</b>	A		
				B		
				C		
	V	<b>FERIADO POR NAVIDAD Y AÑO NUEVO</b>	<b>FERIADO</b>	A		
				B		

SEMANA 18				01 al 05 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>FERIADO AÑO NUEVO</b>	<b>FERIADO</b>	A		
				B		
				C		
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 16	A	1	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Preparación para examen final, revisión de condiciones de trabajo.		B	5	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> Postres a elección		C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Segunda revisión avance de proyecto		A	6	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> Postres a elección		B	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 16	C	1	PARÍS
	J	<b>RESTAURANTE:</b> <<COCINA DE AUTOR 2>> despacho sin tutor		A	4	PARÍS
		PROYECTO: Requisitos y costos para permisos de funcionamiento		B	6	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Revisión y aprobación final de proyecto para ejecución.		C	5	PARÍS
	V	COCTELERÍA: Clasificación de cocteles por sus terminaciones		A	5	PARÍS
		ENOLOGÍA: Conservación de vinos		B	18	SANTA FÉ

SEMANA 19				08 al 12 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>COSTOS:</b> Revisión y aprobación final de proyecto para ejecución.		A	5	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 15	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Requisitos y costos para permisos de funcionamiento		C	6	PARÍS
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 17	A	1	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Revisión listas de compras, correcciones y ajustes de presupuesto.		B	5	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> Postres a elección		C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Rectificaciones y cambios finales para impresión		A	6	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> Postres a elección		B	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 17	C	1	PARÍS
	J	<b>RESTAURANTE:</b> Postres a elección		A	4	PARÍS
		PROYECTO: Segunda revisión avance de proyecto		B	6	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Preparación para examen final, revisión de condiciones de trabajo.		C	5	PARÍS
	V	ENOLOGÍA: Fortificados y destilados de la uva		A	18	SANTA FÉ
		COCTELERÍA: Clasificación de cocteles por sus terminaciones		B	5	PARÍS

SEMANA 20				15 al 19 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>COSTOS:</b> Preparación para examen final, revisión de condiciones de trabajo.		A	5	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 16	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Segunda revisión avance de proyecto		C	6	PARÍS
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 18	A	1	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Presentación costo total del evento, P.V.P., Aprobación final		B	5	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> Tutorías exámenes finales		C	4	PARÍS
	I	PROYECTO: Día adicional para revisiones de proyecto		A	6	PARÍS
		<b>RESTAURANTE:</b> Tutorías exámenes finales		B	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 18	C	1	PARÍS
	J	<b>RESTAURANTE:</b> Postres a elección		A	4	PARÍS
		PROYECTO: Rectificaciones y cambios finales para impresión		B	6	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Revisión listas de compras, correcciones y ajustes de presupuesto.		C	5	PARÍS
	V	COCTELERÍA: Clasificación de cocteles por sus terminaciones		A	5	PARÍS
		ENOLOGÍA: Fortificados y destilados de la uva		B	18	SANTA FÉ

SEMANA 21				22 al 26 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>COSTOS:</b> Revisión listas de compras, correcciones y ajustes de presupuesto.		A	5	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 17	B	1	PARÍS
		PROYECTO: Rectificaciones y cambios finales para impresión		C	6	PARÍS
	M	<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 19	A	1	PARÍS
		PROYECTO: Día adicional para revisiones de proyecto		B	6	PARÍS
		<b>COSTOS:</b> Presentación costo total del evento, P.V.P., Aprobación final		C	5	PARÍS
	I	<b>COSTOS:</b> Presentación costo total del evento, P.V.P., Aprobación final		A	5	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 18	B	1	PARÍS
				C		
	J	<b>RESTAURANTE:</b> Tutorías exámenes finales		A	4	PARÍS
		<b>COCINA DE AUTOR:</b>	INGREDIENTES RECETA 19	B	1	PARÍS
				C		
	V			A		
				B		
				C		

SEMANA 22				29 al 02 de Feb		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L			A		
				B		
				C		
	M			A		
				B		
				C		
	I			A		
				B		
				C		
	J			A		
				B		
				C		
	V			A		
				B		