



# Mapa Curricular

## ETAPA BÁSICA

## ETAPA DISCIPLINARIA

## ETAPA TERMINAL



### ÁREAS DE CONOCIMIENTO

GESTIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

SERVICIO

FORMACIÓN INTEGRAL

— Seriación obligatoria

Unidad de Aprendizaje Integradora

HC= HORAS CLASE  
HL= HORAS LABORATORIO  
HT= HORAS TALLER  
HPC= HORAS PRÁCTICA CAMPO  
CR= CRÉDITOS

Prácticas Profesionales 15 CR

Proyecto de Vinculación con Valor en Créditos 02 CR