

NUC UNIVERSITY
DIVISIÓN TÉCNICA IBC

DEPARTAMENTO DE ARTES CULINARIAS
MIXOLOGÍA/BARTENDING
SECUENCIAL CURRICULAR

CIP CODE: 12.0502

CÓDIGO	TÍTULO	TEORÍA	LAB	PRÁCTICA	TOTAL DE HORAS	CRÉDITOS
<u>1ER TÉRMINO</u>						
<i>Módulo 1</i>						
BARR 1014	INTRODUCCIÓN AL BAR	60	0	0	60	2
INGL 2104	INGLÉS CONVERSACIONAL	60	0	0	60	2
BARR 2006	SERVICIO AL CLIENTE Y ETIQUETA DE MESA	30	30	0	60	2
<i>Módulo 2</i>						
BEBI 1002	PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS I: LABORATORIO	30	30	0	60	2
BARR 1017	INTRODUCCIÓN A LOS RESTAURANTES Y LA HOSTELERÍA	30	0	0	30	1
BARR 1015	ADMINISTRACIÓN Y OPERACIÓN DE LA BARRA	60	0	0	60	2
BARR 1018	OTRAS TÉCNICAS EN LA COCTELERÍA (<i>WORKING FLAIR</i> Y TÉCNICAS DE	0	30	0	30	1
		270	90	0	360	12
<u>2DO TÉRMINO</u>						
<i>Módulo 1</i>						
BEBI 1003	PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS II: LABORATORIO	0	60	0	60	2
BEBI 1007	MIXOLOGÍA APLICADA	30	30	0	60	2
VINO 1002	SERVICIOS DE VINOS	30	30	0	60	2
<i>Módulo 2</i>						
BEBI 1008	BARISMO	30	30	0	60	2
PRTR 1006	SEMINARIO OCUPACIONAL	30	0	0	30	1
PRAC 1018	PRÁCTICA EXTERNA	0	0	135	135	3
		120	150	135	405	12
TOTAL DE HORAS / CRÉDITOS		390	240	135	765	24

Nota: Los módulos tienen una duración de 8 semanas, para un total del programa de 32 semanas.