



DURACIÓN: 2 AÑOS

HORAS: 2.880

TÍTULO A OBTENER:

TLGO. EN DIETÉTICA Y COCINA LIGHT

TECNOLOGÍA EN DIETÉTICA Y COCINA LIGHT

MALLA ACADÉMICA



FORMACIÓN BÁSICA

PERÍODO I

- ÉTICA PROFESIONAL Y RESPONSABILIDAD SOCIAL
- COMUNICACIÓN EFECTIVA

PERÍODO II

- CONTABILIDAD APLICADA Y COSTOS A&BV
- MATEMÁTICA APLICADA

PERÍODO III

- ENTORNO LEGAL DE LOS NEGOCIOS

PERÍODO IV

- ECONOMÍA EMPRESARIAL
- LIDERAZGO Y TRABAJO EN EQUIPO

INTEGRACIÓN CURRICULAR

- NUTRICIÓN Y PROYECTOS
- MARKETING SERVICIOS Y DIETÉTICO

FORMACIÓN PROFESIONAL

- BIOLOGÍA BÁSICA
- QUÍMICA BÁSICA
- COCINA APLICADA I
- SANIDAD ALIMENTARIA
- INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN

- FISIOLOGÍA APLICADA
- BIOQUÍMICA NUTRICIONAL
- COCINA APLICADA II
- ANATOMÍA APLICADA

- INGENIERÍA DE MENÚ
- DIETOTERAPIA I
- CICLO DE VIDA
- COCINA APLICADA III
- EVALUACIÓN NUTRICIONAL

- INSTALACIÓN Y EQUIPOS
- DIETOTERAPIA II
- PANADERÍA Y PASTELERÍA
- ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN ALIMENTARIA
- NUTRICIÓN COMUNITARIA Y SALUD PÚBLICA

TOTAL HORAS PERÍODO
720

TOTAL HORAS PERÍODO
720

TOTAL HORAS PERÍODO
720

TOTAL HORAS PERÍODO
720

TITULACIÓN : Marketing Dietético / Organización y Gestión de Eventos / Marketing de Servicios / Trabajo de Titulación / Examen Complexivo

PRÁCTICAS PREPROFESIONALES • Articuladas a Manipulación Higiénica y Seguridad Industrial (Servicio a la comunidad) / Articuladas a Procesamiento de Alimentos (Servicio a la comunidad) / Articuladas a Hábitos Alimenticios (Institución empresarial) / Articuladas a Técnicas de Cocina Nutricional y Dietética (Servicio a la comunidad) / Articuladas a Régimen Alimenticio Oriental y Occidental (Institucional, empresarial) / Articuladas a Cocina Ecuatoriana Sierra (Institucional, empresarial) / Articuladas a Cocina Mundial (Institucional, empresarial) / Articuladas a Marketing Dietético (Institucional, empresarial) / Articuladas a Organización de Eventos (Institucional, empresarial)