



DURACIÓN: 2 AÑOS
HORAS: 2.880
TÍTULO A OBTENER:
 TLGO. EN GASTRONOMÍA

TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA

MALLA ACADÉMICA



FORMACIÓN BÁSICA

PERÍODO I

- MATEMÁTICA APLICADA
- LIDERAZGO Y TRABAJO EN EQUIPO
- ÉTICA PROFESIONAL - RESPONSABILIDAD SOCIAL - COMUNICACIÓN EFECTIVA

PERÍODO II

- ECONOMÍA EMPRESARIAL
- CONTABILIDAD APLICADA

PERÍODO III

- ENTORNO LEGAL DE LOS NEGOCIOS
- COSTOS DE A&B

PERÍODO IV

INTEGRACIÓN CURRICULAR

- MARKETING DE SERVICIOS Y GASTRONÓMICO
- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EVENTOS

FORMACIÓN PROFESIONAL

- MANIPULACIÓN HIGIÉNICA & SEGURIDAD INDUSTRIAL
- TÉCNICAS DE COCINA
- PROCESAMIENTO DE PROTEÍNAS
- TÉCNICAS DE BARES

- TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
- TÉCNICAS DE COCINA II
- COCINA ECUATORIANA COSTA
- BASES DE PANADERÍA

- DIETÉTICA Y NUTRICIÓN E INGENIERÍA DE MENÚ
- COCINA LATINOAMERICANA
- COCINA ECUATORIANA SIERRA - ORIENTE - INSULAR
- BASES PASTELERÍA

- INSTALACIONES Y EQUIPOS EN COCINA
- COCINA MUNDIAL
- COCINA ECUATORIANA CREATIVA
- CHARCUTERÍA
- COCINA FRANCESA

TOTAL HORAS PERÍODO
720

TOTAL HORAS PERÍODO
720

TOTAL HORAS PERÍODO
720

TOTAL HORAS PERÍODO
720

TITULACIÓN : Marketing Gastronómico / 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 Instalaciones y Equipos (Servicio a la comunidad) / Articuladas a Cocina Ecuatoriana Costa (Institucional, empresarial) / Articuladas a Tecnología de Conservación de Alimentos (Servicio a la comunidad) / Articuladas a Técnicas de Bares (Institucional, empresarial) / Articuladas a Cocina Ecuatoriana Sierra (Institucional, empresarial) / Articuladas a Cocina Mundial (Institucional, empresarial) / Articuladas a Bases de Panadería (Institucional, empresarial) / Articuladas a Organización de Eventos (Institucional, empresarial)