

MALLA CURRICULAR TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA																																		
PERIODOS	PERIODO I							PERIODO II							PERIODO III							PERIODO IV												
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	ASIGNATURA	Contenido con el docente	Prácticas Experimentales con docente	Prácticas Superiores con docente	Asesoramiento	TOTAL DE HORAS	TOTAL DE CREDITOS	ASIGNATURA	Contenido con el docente	Prácticas Experimentales con docente	Prácticas Superiores con docente	Asesoramiento	TOTAL DE HORAS	TOTAL DE CREDITOS	ASIGNATURA	Contenido con el docente	Prácticas Experimentales con docente	Prácticas Superiores con docente	Asesoramiento	TOTAL DE HORAS	TOTAL DE CREDITOS	ASIGNATURA	Contenido con el docente	Prácticas Experimentales con docente	Prácticas Superiores con docente	Asesoramiento	TOTAL DE HORAS	TOTAL DE CREDITOS						
BÁSICA	MATEMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA.	48	16	8	12	84	4																											
	FUNDAMENTOS BÁSICOS DE COCINA.	32	32	16	12	92	4																											
	HIGIENE Y NUTRICIÓN	48	16	16	16	96	4																											
	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA	32	16	16	12	76	3																											
	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	16	16	8	12	52	2																											
	OFIMÁTICA APLICADA	32	16	16	16	80	3																											
PROFESIONAL								DEONTOLOGÍA APLICADA AL SECTOR	16	16	20	12	64	2	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA AL SECTOR	16	16	8	8	48	2	GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	32	24	32	32	120	4						
								CARNICERÍA Y CHARCUTERIA	48	16	16	16	96	4	SERVICIO DE BEBIDAS	48	16	8	8	80	4	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y BANQUETES	32	32	32	48	144	4						
								COCINA FRÍA.	32	32	32	36	132	4	PASTELERÍA Y RESPOSTERÍA.	48	32	32	16	128	5	GESTIÓN DE ALTA COCINA	32	20	24	48	124	3						
								COCINA ECUATORIANA	32	32	32	36	132	4	COCINA INTERNACIONAL	48	32	32	16	128	5	EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO	32	20	16	24	92	3						
								PANADERÍA	32	32	32	36	132	4	COCINA DE ALTO VOLUMEN	48	16	16	16	96	4													
								PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO	16	16	20	16	68	2																				
UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR																						PROYECTO DE TITULACIÓN							64	32	64	80	240	6
PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES	PRÁCTICAS LABORALES					240	5								PRÁCTICAS LABORALES					240	5													
PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO								PRACTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO					96	2																				
TOTAL		208	112	80	80	720	25		176	144	152	152	720	22		208	112	96	64	720	25		192	128	168	232	720	20						

Periodos	Total componente	Total Componente	Total Componente	Prácticas de servicio	Prácticas	Total periodo	Relación	Total créditos	Actividades en
1er Periodo	208	192	80	0	240	720	1,94	15	20,0
2do Periodo	176	296	152	96	0	720		15	20,0
3er Periodo	208	208	64	0	240	720		15	20,0
4to Periodo	192	296	232	0	0	720		15	20,0
TOTAL	784	992	528	96	480	2880		60	

COORDINACIÓN GASTRONOMÍA