

## MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

PERIODO ACADÉMICO	UNIDADES DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	FUNDAMENTOS TEÓRICOS					ADAPTACIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA					COMUNICACIÓN Y LENGUAJES					INTEGRACIÓN DE SABERES, CONTEXTOS Y CULTURAS					Titulación	Prácticas Pre-Profesionales			TOTAL											
		ASIGNATURA	Docencia	Práctica	Autónomo	Total	ASIGNATURA	Docencia	Práctica	Autónomo	Total	ASIGNATURA	Docencia	Práctica	Autónomo	Total	ASIGNATURA	Docencia	Práctica	Autónomo	Total		Vinculación con la sociedad	Prácticas Pre-Prof.	Total	Total componente docente	Total componente práctico (Instituto + Prácticas Pre-profesionales)	Total Componente Autónomo	Total periodo académico								
1	BÁSICA	MATEMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA.	54	54	50	158	SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS.	54	45	50	149	TECNICAS DE ESTUDIO Y COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA.	36	45	50	131							32	48	80	270	350	280	900								
		FUNDAMENTOS BASICOS DE COCINA.	54	45	50	149						OFIMÁTICA	36	45	40	121																					
												FRANCES BASICO	36	36	40	112																					
2	PROFESIONAL	QUIMICA CULINARIA Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	36	36	40	112	TECNICAS DE COCINA BASICA.	72	36	46	154	FRANCES INTERMEDIO	36	36	40	112	REALIDAD SOCIOECONOMICA Y CULTURAL.	36	52	46	134		32	48	80	324	312	264	900								
							COCINA CALIENTE	72	36	46	154																										
							PANADERIA	72	36	46	154																										
3	PROFESIONAL	NUTRICION Y DIETETICA	36	36	45	117	COCINA FRIA.	54	54	46	154	INGLES BASICO	36	36	40	112	ETIQUETA Y PROTOCOLO.	36	48	45	129		32	48	80	306	326	268	900								
							COCINA INTERNACIONAL	72	36	46	154																										
							PASTELERIA Y RESPOSTERIA.	72	36	46	154																										
4	PROFESIONAL	COSTOS Y CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	36	40	40	116	COCINA ECUATORIANA	72	40	46	158	INGLES INTERMEDIO	36	37	40	113	ETICA PROFESIONAL	36	37	46	119		32	48	80	324	312	264	900								
							TECNICAS DE BARES Y RESTAURANTES	72	40	46	158																										
							COCINA DE ALTO VOLUMEN.	72	38	46	156																										
5	TITULACIÓN	PLANIFICACION Y DISEÑO DE MENUS.	36	36	41	113	ENOLOGIA.	44	18	41	103	INGLES AVANZADO	36	36	40	112						240	32	48	80	206	250	204	900								
		MARKETING GASTRONOMICO	36	26	41	103	COCINA CREATIVA.	54	54	41	149																										
							TRABAJO DE TITULACION	0	0	0	0																										
TOTAL HORAS CURRÍCULO			288	273	307	868		782	469	546	1,797		252	271	290	813		108	137	137	382		160	240	400	1,430	1,550	1,280	4,500								