

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Malla Académica

Unidades de Organización Curricular	PERÍODO I	PERÍODO II	PERÍODO III	PERÍODO IV
UNIDAD BÁSICA			Culturas Gastronómicas (Antropología)	Turismo Gastronómico (Patrimonio Alimentario)
	Matemática Aplicada			
	Metodología de la Investigación Científica	Estadística para la Innovación-Creación		
	Comunicación y Organización Digital (Marketing)			
UNIDAD PROFESIONAL	Técnica Culinaria I y Carnicería (Aromas y Sabores)	Técnica Culinaria II - III y Charcutería	Territorio y Cocinas del Ecuador	Técnicas de Cocina Contemporánea y de Vanguardia
		Técnicas de Panadería	Técnicas de Pastelería y Repostería	
		Costos Gastronómicos	Gestión de la Producción Culinaria I	Gestión de la Producción Culinaria II (Gestión de Producción III)
		Técnicas de Servicio	Bebidas y Maridaje (Bebidas dentro de la cocina)	Organización de eventos Gastronómicos
	Manipulación Higiénica	Nutrición Aplicada		
UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR			Emprendimiento I (Diseño de Proyectos)	Emprendimiento II (Plan de Negocio)
			Opción Titulación	Opción Titulación

▪ Total Horas de la Carrera: 2880 horas académicas