

# TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA



## MALLA ACADÉMICA

**TITULACIÓN**  
VINCULACIÓN: 64 horas  
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES: 240 horas  
INGLÉS: A2

### PERIODO I

#### UNIDAD BÁSICA

Informática Básica  
Metodología de la Investigación  
Comunicación Oral y Escrita  
Matemática

#### UNIDAD PROFESIONAL

Química Culinaria y Conservación de Alimentos  
Fundamentos Básicos de Gastronomía

**768 Horas**

### PERIODO II

#### UNIDAD PROFESIONAL

Nutrición y Dietética  
Panadería  
Técnicas de Cocina Básica

Pastelería y Respostería

Cocina Caliente

Carnicería

Vinculación con la Sociedad

**768 Horas**

### PERIODO III

#### UNIDAD PROFESIONAL

Técnicas de Bares y Restaurantes  
Cocina Internacional  
Cocina Fría  
Coctelería  
Costos y Control de Alimentos y Bebidas  
Cocina de Alto Volumen y Banquetes

Prácticas Pre-profesionales

**768 Horas**

### PERIODO IV

#### UNIDAD PROFESIONAL

Cocina Creativa  
Enología  
Planificación y Diseño de Menús  
Cocina Ecuatoriana  
Marketing Gastronómico

#### UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Trabajo de Titulación  
Prácticas Pre-profesionales

**768 Horas**