

1

2

3

4

5

6

7

8

Lenguaje y Escritura Aplicada a la Culinaria  
 HORAS CC: 48 TH:120

Investigación Gastronómica I  
 HORAS CC: 32 TH: 78

Técnicas de Gestión en Compras y Adquisiciones  
 HORAS CC: 48 TH:112

Investigación de Mercados Gastronómicos  
 HORAS CC: 48 TH: 80

Marketing Gastronómico  
 HORAS CC: 48 TH: 96

Emprendimientos Gastronómicos  
 HORAS CC: 48 TH:104

Legislación y Gestión de Talento Humano de Empresas de Alimentos y Bebidas  
 HORAS CC: 48 TH: 96

Software Gastronómicos  
 HORAS CC: 48 TH: 96

Matemática para la Administración Gastronómica  
 HORAS CC: 48 TH:160

Contabilidad de A&B  
 HORAS CC: 48 TH:104

Técnicas de Servicio  
 HORAS CC: 48 TH:112

Administración de A&B  
 HORAS CC: 48 TH:120

Costos de Alimentos y Bebidas  
 HORAS CC: 48 TH:136

Gestión Financiera de A&B  
 HORAS CC: 48 TH: 96

Dirección Estratégica de Empresas de A&B  
 HORAS CC: 48 TH:128

Planificación y Ejecución de Eventos Gastronómicos  
 HORAS CC: 32 TH:152

Técnicas Básicas de Cocina I  
 HORAS CC: 64 TH:160

Estadística General  
 HORAS CC: 48 TH:128

Panadería  
 HORAS CC: 64 TH:160

Servicio de Bebidas  
 HORAS CC: 32 TH:120

Sumillería  
 HORAS CC: 48 TH:104

Operación de A&B  
 HORAS CC: 48 TH:120

Ética Profesional  
 HORAS CC: 32 TH:104

Repostería Creativa  
 HORAS CC: 64 TH: 96

Fundamentos Gastronómicos  
 HORAS CC: 64 TH:160

Técnicas Básicas de Cocina II  
 HORAS CC: 64 TH:154

Garde Manger  
 HORAS CC: 64 TH:112

Técnicas Básicas de Pastelería  
 HORAS CC: 64 TH:144

Pastelería Clásica  
 HORAS CC: 64 TH:128

Repostería  
 HORAS CC: 64 TH:160

Chocolatería y Confeitería Ecuatoriana  
 HORAS CC: 64 TH:128

Cocina de Vanguardia  
 HORAS CC: 64 TH:136

Higiene y Sanidad Alimentaria  
 HORAS CC: 48 TH:120

Técnicas de Carnicería y Charcutería  
 HORAS CC: 64 TH:160

Cultura Gastronómica del Ecuador  
 HORAS CC: 32 TH:112

Cocina Europea y Asiática  
 HORAS CC: 64 TH:144

Cocina de Latinoamérica y el Caribe  
 HORAS CC: 64 TH:128

Cocina Regional Sierra y Galápagos  
 HORAS CC: 64 TH:144

Cocina Regional Costa y Oriente  
 HORAS CC: 64 TH:128

Seminario de Integración  
 HORAS CC: 64 TH:240

Ciencia de los Alimentos  
 HORAS CC: 32 TH: 96

Nutrición y Dietética  
 HORAS CC: 48 TH: 112

Diseño de Menús  
 HORAS CC: 32 TH:112

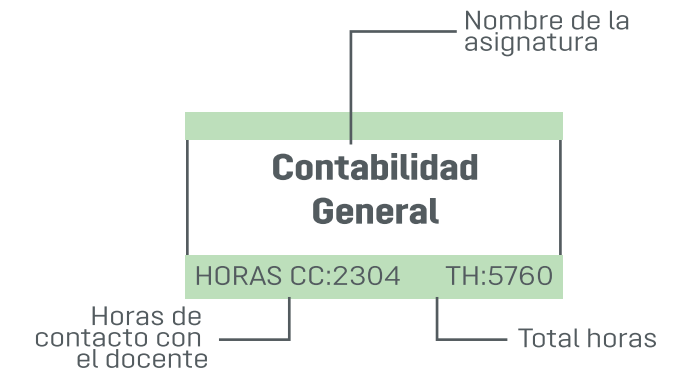
Gastronomía y Sociedad I  
 HORAS CC: 32 TH:128

Diseño y Equipamiento de Cocina  
 HORAS CC: 32 TH: 96

Gastronomía Aplicada a la Industria de A&B  
 HORAS CC: 16 TH:136

Servicio Comunitario TH: 96

Prácticas Laborales TH:240



- BÁSICA
- PROFESIONAL
- INTEGRACIÓN CURRICULAR
- SERVICIO COMUNITARIO
- PRÁCTICAS PREPROFESIONALES

RESUMEN DE LA ORGANIZACIÓN DEL APRENDIZAJE				
Contacto con docente	Práctico-Experimental	Autónomo	Prácticas preprofesionales y de servicio comunitario	Total
2304	272	2848	336	5760

**RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN: RPC-SO-23-No.351-2018**

Resolución Consejo Universitario 096-SE-09-CU-UTE-2019, remitida al CES el 2 de agosto de 2019