

PRIMERO		SEGUNDO		TERCERO		CUARTO	
CRÉDITOS	ASIGNATURA	CRÉDITOS	ASIGNATURA	CRÉDITOS	ASIGNATURA	CRÉDITOS	ASIGNATURA
2	Fundamentos de la Gastronomía	2	Costos y Gestión de Alimentos y Bebidas	2	Administración y Marketing de Centros Gastronómicos	2	Emprendimientos Gastronómicos
1	TIC y gestión del conocimiento	2	Diseño y Planificación de Menús	1	Educación Ambiental y Sostenibilidad	3	Turismo Gastronómico
1	Matemática Aplicada	1	Comunicación y Redacción Académica	1	Fundamentos de Investigación	3	Técnicas de Cocina Contemporánea y de Vanguardia
3	Química Culinaria		Técnicas de Panadería	2	Técnicas de Pastelería y Repostería	2	Organización de Eventos Gastronómicos
3	Técnica Culinarias	3	Técnica Culinarias II	2	Cocina Ecuatoriana	2	Cocina Fría
2	Higiene y Sanidad Alimentaria	3	Técnicas de Bar y Restaurante	3	Gastronomía Internacional		Unidad de Integración Curricular
3	Dietética y Nutrición	2	Etnología	2	Técnicas de Cocina y Charcutería	144	Prácticas Pre - Profesionales
		96	Servicio a la Comunidad				

C

Colores para distinguir las Unidades de Organización Curricular		
BÁSICA	PROFESIONAL	UNIDAD DE INTEGRACION CURRICULAR

TÍTULO QUE OTORGA
Tecnólogo/a Superior en Gastronomía