TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

PERÍODO ACADÉMICO	UNIDADES DE ORGANIZACIÓN	FUNDAMENTOS TEÓRICOS					ADAPTACIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA					COMUNICACIÓN Y LENGUAJES					INTEGRACIÓN DE SABERES, CONTEXTOS Y CULTURAS					Practicas 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 con la la sociedad	Prácticas Pre-Pro	Total	Total componente docente	Total componente práctico	Total componente Autónomo	Total periodo académico
1	BÁSICA	MATEMATICA APLICADA A LA GASTRONOMIA.	60	54	48	162	SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS.	54	45	50	149	TECNICAS DE ESTUDIO Y COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA.	42	45	48	135						32	48	80	290	318	260	**900**
		FUNDAMENTOS BASICOS DE COCINA.	60	45	42	147						OFIMATICA	38	45	36	119												
												FRANCES BASICO	36	36	36	108												
2	PROFESIONAL	QUIMICA CULINARIA Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	42	36	36	114	TECNICAS DE COCINA BASICA.	72	36	46	154	FRANCES INTERMEDIO	42	36	36	114	REALIDAD SOCIOECONOMICA Y CULTURAL.	42	52	36	130	32	48	80	342	280	246	**900**
							COCINA CALIENTE	72	36	46	154																	
							PANADERIA	72	36	46	154																	
3	PROFESIONAL	NUTRICION Y DIETETICA	40	36	36	112	COCINA FRIA.	54	54	46	154	INGLES BASICO	42	36	36	114	ETIQUETA Y PROTOCOLO.	48	48	36	132	32	48	80	328	294	246	**900**
							COCINA INTERNACIONAL	72	36	46	154																	
							PASTELERIA Y RESPOSTERIA.	72	36	46	154																	
4	PROFESIONAL	COSTOS Y CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	42	40	36	118	COCINA ECUATORIANA	72	42	46	160	INGLES INTERMEDIO	42	37	36	115	ETICA PROFESIONAL	42	37	36	115	32	48	80	340	282	246	**900**
							TECNICAS DE BARES Y RESTAURANTES	72	40	46	158																	
							COCINA DE ALTO VOLUMEN.	70	38	46	154																	
5	TITULACIÓN	PLANIFICACION Y DISEÑO DE MENUS.	36	36	42	114	ENOLOGIA.	42	24	41	107	INGLES AVANZADO	36	36	36	108						32	48	80	200	226	202	**900**
		MARKETING GASTRONOMICO	36	28	42	106	COCINA CREATIVA.	50	54	41	145																	
							TRABAJO DE TITULACION	0	0	0	0																	
TOTAL HORAS CURRÍCULO			**316**	**275**	**282**	**873**		**774**	**477**	**546**	**2**		**278**	**271**	**264**	**813**		**132**	**137**	**108**	**377**	**160**	**240**	**400**	**1.5**	**1.4**	**1.2**	**4.5**