

CARRERA DE GASTRONOMÍA

	I	II	III	IV	V	VI	VII
FORMACIÓN HUMANÍSTICA		PERSONA Y NATURALEZA 3	FELICIDAD Y SENTIDO DE LA VIDA 3	ÉTICA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL 3	FUNDAMENTOS HISTÓRICOS DE LA CULTURA OCCIDENTAL 3	ARTE Y ESTÉTICA 3	DEBATES SOCIO-CONTEMPORÁNEOS 3
FORMACIÓN BÁSICA	RETÓRICA Y EXPRESIÓN 2 LENGUAJE 2 INFORMÁTICA BÁSICA 1						
FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA DE LA CARRERA	CONCEPTOS BÁSICOS CULINARIOS E IDENTIFICACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS 3	QUÍMICA Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 2 NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2				INVESTIGACIÓN DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS 3	CAKE DESIGN 3 PRERREQUISITO: PASTELERÍA CLÁSICA Y BOUTIQUE SEMINARIO DE PROYECTO DE GRADO 1
FORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA CARRERA	TÉCNICAS CULINARIAS I 3 SANITACIÓN E HIGIENE 2 BASES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA 3	TÉCNICAS CULINARIAS II 3 COCINA ECUATORIANA I 3 COCINA CREATIVA 3	GARDE MANGER 3 TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO CÁRNICO Y CHARCUTERÍA 3 COCINA ECUATORIANA II 3 PANADERÍA 3	PASTELERÍA CLÁSICA Y BOUTIQUE 3 TÉCNICAS DE SERVICIO Y PROTOCOLO 2 CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA 3	COCINA CLÁSICA EUROPEA 3 TALLERES GASTRONÓMICOS 5 GESTIÓN DE PROCESOS DE TALENTO HUMANO 2 CULTURA DEL VINO Y MARIDAJE 2	COCINA AMERICANA Y DEL CARIBE 3 COCINA PATRIMONIAL ECUATORIANA 3 BARISMO, SENSACIONES Y AROMAS DEL CAFÉ 3	COCINA DE ASIA Y MEDIO ORIENTE 3 REPOSTERÍA CREATIVA Y DE RESTAURACIÓN 3 TÉCNICAS CULINARIAS DE VANGUARDIA 3
EJE ADMINISTRATIVO	COMPRAS Y BODEGAS 2	CONTABILIDAD GENERAL 2	DEPORTES 1 INGENIERÍA DE MENÚS 2	CREATIVIDAD E INNOVACIÓN 2 DEPORTES 2 1 OPERACIÓN DE COSTOS DE A&B 3	STARTUP-INCUBATION 2 ARTE Y CULTURA 1 1	PICKUP-ACCELERATION 2 ARTE Y CULTURA 2 1	DISEÑO Y EQUIPAMIENTO CORPORATIVO DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS 2

SIMBOLOGÍA: ● Prerequisito de una materia → Prerequisito de 2 o más materias

TOTAL CRÉDITOS: 125

EQUIVALENCIA: 1 CRÉDITO = 48 HORAS