

## MALLA ACADÉMICA **TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

Unidades de Organización Curricular	PERÍODO I	PERÍODO II	PERÍODO III	PERÍODO IV
<b>UNIDAD BÁSICA</b>			Culturas Gastronómicas (Antropología) →	Turismo Gastronómico (Patrimonio Alimentario)
	Matemática Aplicada			
	Metodología de la Investigación Científica →	Estadística para la Innovación-Creación		
	Comunicación y Organización Digital (Marketing)			
<b>UNIDAD PROFESIONAL</b>	Técnica Culinaria I y Carnicería (Aromas y Sabores) →	Técnica Culinaria II - III y Charcutería	Territorio y Cocinas del Ecuador	Técnicas de Cocina Contemporánea y de Vanguardia
		Técnicas de Panadería →	Técnicas de Pastelería y Repostería	
		Costos Gastronómicos →	Gestión de la Producción Culinaria I	Gestión de la Producción Culinaria II (Gestión de Producción III)
		Técnicas de Servicio →	Bebidas y Maridaje (Bebidas dentro de la cocina)	Organización de eventos Gastronómicos
	Manipulación Higiénica →	Nutrición Aplicada		
<b>UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR</b>			Emprendimiento I (Diseño de Proyectos) →	Emprendimiento II (Plan de Negocio)
			Opción Titulación	Opción Titulación