

MALLA

GASTRONOMÍA

SEMESTRE

1

- PENSAMIENTO Y ESCRITURA CIENTÍFICA.
- TÉCNICAS DE SERVICIO.
- COCINA BÁSICA.
- PANADERÍA.
- CONFITERÍA, CHOCOLATERÍA Y GALLETERÍA.
- SEGURIDAD ALIMENTARIA.

2

- ENFOQUES Y MÉTODOS INVESTIGATIVOS.
- COCINA FRÍA.
- COCINA ECUATORIANA.
- PASTELERÍA.
- ETIQUETA Y PROTOCOLO.
- LÁCTEOS Y CONSERVAS.

3

- ANÁLISIS DE DATOS EN INVESTIGACIÓN.
- PROCESAMIENTO CÁRNICO Y CHARCUTERÍA.
- COCINA INTERNACIONAL DE EUROPA Y ASIA.
- COCINA LATINOAMERICANA Y DEL CARIBE.
- COCINA SALUDABLE Y NUTRITIVA.
- ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS.

4

- COCINA CREATIVA.
- CATERING Y EVENTOS.
- COCINA CONTEMPORÁNEA.
- COCTELERÍA Y ENOLOGÍA.
- EMPRENDIMIENTO.
- TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR.