



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO UNIVERSITEC
MALLA CURRICULAR DE LA TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

UNIDAD DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	PRIMER PERIODO		SEGUNDO PERIODO		TERCER PERIODO		CUARTO PERIODO		QUINTO PERIODO		PERIODO EXTRAORDINARIO
	1 TRIMESTRE	2 TRIMESTRE	1 TRIMESTRE	2 TRIMESTRE	1 TRIMESTRE	2 TRIMESTRE	1 TRIMESTRE	2 TRIMESTRE	1 TRIMESTRE	2 TRIMESTRE	
B A S I C A	MATEMÁTICA BÁSICA 2	CONTABILIDAD GENERAL 2	MATEMÁTICA FINANCIERA 2								
	OFIMÁTICA 2	ESTADÍSTICA 2									
	TECNICAS DE EXPRESIÓN ORAL Y 2	INTRODUCCIÓN AL DERECHO 2									
	INTRODUCCIÓN A LA ÉTICA Y LIDERAZGO 2	SERVICIO AL CLIENTE 2									
	ADMINISTRACIÓN GENERAL 2	TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN 2									
			HIGIENE Y SANIDAD 2		QUÍMICA E IDENTIFICACIÓN DE ALIMENTOS 4		ENOLOGÍA Y MIXIOLOGÍA 4		ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y BANQUETES 4		
P R O F E S I O N A L			PANADERÍA Y PASTERÍA 4		COCINA BÁSICA 4		FUNDAMENTOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS 2	SEGURIDAD DE EQUIPOS HOTELEROS 2		GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 4	
			TÉCNICAS Y FUNDAMENTOS DE COCINA 4		MARKETING 4		DESARROLLO ORGANIZACIONAL 4			COCINA DE AUTOR 4	
			NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 4		COCINA NACIONAL 4		COCINA INTERNACIONAL 4			PRESUPUESTOS 4	
			TÉCNICAS DE RESTAURANTE 4		COMPRAS Y BODEGAS 4		PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE MENÚS 4			FORMULACIÓN DE PROYECTOS 4	
TITULACIÓN											TRABAJO DE TITULACIÓN 15
TOTAL DE CRÉDITOS	20		20		20		20		20		15
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES HORAS	80		80		80		80		80		400