

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

UNIDAD DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	PRIMER SEMESTRE		SEGUNDO SEMESTRE		TERCER SEMESTRE		CUARTO SEMESTRE		QUINTO SEMESTRE		SEXTO SEMESTRE
	MODULO I	MODULO II	MODULO I	MODULO II	MODULO I	MODULO II	MODULO I	MODULO II	MODULO I	MODULO II	
BÁSICA	MATEMÁTICA BÁSICA 2	CONTABILIDAD GENERAL 2	MATEMÁTICA FINANCIERA 2								
	OFIMÁTICA 2	ESTADÍSTICA 2									
	TÉCNICAS DE EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA 2	INTRODUCCIÓN AL DERECHO 2									
	INTRODUCCIÓN A LA ÉTICA Y LIDERAZGO 2	SERVICIO AL CLIENTE 2									
	ADMINISTRACIÓN GENERAL 2										
			HIGIENE Y SANIDAD 2		QUÍMICA E IDENTIFICACIÓN DE ALIMENTOS 4		ENOLOGÍA Y MIXIOLOGÍA 4		ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y BANQUETES 4		
PROFESIONAL			PANADERÍA Y PASTELERÍA 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	
											TRABAJO DE TITULACIÓN 15
TITULACIÓN		TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN 2									
TOTAL DE CRÉDITOS		20		20		20		20		20	15
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES HORAS		80		80		80		80		80	400
HORAS PRESENCIALES		320		320		320		320		320	240

APRENDIZAJE AUTÓNOMO Y EXPERIMENTAL	2300
HORAS TOTALES	4540