

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Modalidad Presencial

		ASIGNATURAS						Nº Créditos	
Unidad Básica	I	Físico-Química alimentaria 2 Créditos - (96 horas)	Fundamentos matemáticos 3 Créditos - (144 horas)	Servicios 1 3 Créditos - (144 horas)	Técnicas básicas de cocina 1 3 Créditos - (144 horas)	Seguridad industrial y salud ocupacional 2 Créditos - (96 horas)	Humanismo, universidad y cultura 2 Créditos - (96 horas)	15	
	II	Higiene alimentaria 2 Créditos - (96 horas)	Matemática financiera 2 Créditos - (96 horas)	Servicios 2 3 Créditos - (144 horas)	Técnicas básicas de cocina 2 3 Créditos - (144 horas)	Historia de la gastronomía 3 Créditos - (144 horas)	Antropología básica 2 Créditos - (96 horas)	15	
	III	Contabilidad Básica 2 Créditos - (96 horas)	Equipos e instalaciones industriales de restauración 2 Créditos - (96 horas)	Ciencias de la nutrición 2 Créditos - (96 horas)	Preparación de alimentos 1 (Cocina ecuatoriana 1) 3 Créditos - (144 horas)	Bebidas alcohólicas y no alcohólicas (Mixología) 3 Créditos - (144 horas)	Producción culinaria 3 Créditos - (144 horas)	15	
	IV	Preparación de alimentos 2 (Cocina ecuatoriana 2) 3 Créditos - (144 horas)	Panadería 3 Créditos - (144 horas)	Practicum 1 2 Créditos - (96 horas)	Contabilidad de costos operativos 2 Créditos - (96 horas)	Vinos (Enología) 3 Créditos - (144 horas)	Patrimonio alimentario ecuatoriano 2 Créditos - (96 horas)	15	
PROYECTO INTEGRADOR DE SABERES: Identificación de las buenas prácticas de operación en cocina, a través de un plan de seguridad industrial.									
Unidad Profesional	V	Fundamentos de la administración 2 Créditos - (96 horas)	Preparación de alimentos 3 (Procesamiento cármico - Garde manger) 3 Créditos - (144 horas)	Practicum 2 3 Créditos - (144 horas)	Estadística básica 3 Créditos - (144 horas)	Marketing de servicios 2 Créditos - (96 horas)	Itinerario 1: Comunicación gastronómica Itinerario 2: Panadería avanzada	15	
	PROYECTO INTEGRADOR DE SABERES: Diseña y elabora catálogos de productos alimenticios ecuatorianos.								
	VI	Formulación y evaluación de proyectos 3 Créditos - (144 horas)	Preparación de alimentos 4 (Cocinas del mundo 1 Americana - Europea) 3 Créditos - (144 horas)	Pastelería 3 Créditos - (144 horas)	Practicum 3 2 Créditos - (96 horas)	Propuesta de investigación 2 Créditos - (96 horas)	Itinerario 1: Tecnologías y procesos industriales en la alimentación Itinerario 2: Chocolatería	15	
	PROYECTO INTEGRADOR DE SABERES: Implementación de productos y servicios gastronómicos en comunidades.								
VII	Derecho Tributario 2 Créditos - (96 horas)	Gestión de alimentos y bebidas 3 Créditos - (144 horas)	Preparación de alimentos 5 (Cocinas del mundo 2 Asiática y Africana) 3 Créditos - (144 horas)	PRACTICUM 4.1 Trabajo de integración curricular / Examen complejo 3 Créditos - (144 horas)	Emprendimiento 2 Créditos - (96 horas)	Itinerario 1: TIC's gastronómicos Itinerario 2: Técnicas de gelificación y heladería	15		
VIII	Gestión del talento humano 2 Créditos - (96 horas)	Turismo gastronómico 3 Créditos - (144 horas)	Preparación de alimentos 6 (Cocina creativa) 3 Créditos - (144 horas)	Catering, banquetes y diseño de menús 3 Créditos - (144 horas)	PRACTICUM 4.2 Trabajo de integración curricular / Examen complejo 2 Créditos - (96 horas)	Ética y moral 2 Créditos - (96 horas)	15		
TOTAL DE CRÉDITOS							120		
TOTAL DE ASIGNATURAS							48		

Fundamentos teóricos	Praxis profesional	Epistemología y metodología de la investigación	Integración de saberes, contextos y cultura	Comunicación y Lenguajes
Unidad Básica	Unidad Profesional	Unidad de Integración Curricular	Itinerario	

IMPORTANTE:

1. Como requisito de titulación, el estudiante debe demostrar suficiencia en el manejo de una lengua extranjera en el nivel B1 del Marco Común Europeo.
2. El estudiante debe cursar y aprobar uno de los dos itinerarios ofertados por la carrera.
3. La malla curricular está organizada con pre requisitos.

Comunícate al: **1800 88 75 88**
utpl.edu.ec

/utpl.loja @utpl @utpl



CARRERA DE GASTRONOMÍA

Modalidad Presencial

MALLA CURRICULAR PRERREQUISITOS

	ASIGNATURA	PRERREQUISITOS	
Unidad Básica	I	Físico-química alimentaria	
		Fundamentos matemáticos	
		Servicios 1	
		Técnicas básicas de cocina 1	
		Seguridad industrial y salud ocupacional	
		Humanismo, universidad y cultura	
Unidad Básica	II	Higiene alimentaria	Físico-química alimentaria
		Matemática financiera	Fundamentos matemáticos
		Servicios 2	Servicios 1
		Técnicas básicas de cocina 2	Técnicas básicas de cocina 1
		Historia de la gastronomía	
		Antropología básica	
Unidad Básica	III	Contabilidad básica	
		Equipos e instalaciones industriales de restauración	
		Ciencias de la nutrición	Físico-química alimentaria
		Preparación de alimentos 1 (Cocina ecuatoriana 1)	Técnicas básicas de cocina 1
		Bebidas alcohólicas y no alcohólicas (Mixología)	
		Producción culinaria	Técnicas básicas de cocina 1
Unidad Básica	IV	Preparación de alimentos 2 (Cocina ecuatoriana 2)	Preparación de alimentos 1 (Cocina ecuatoriana 1)
		Panadería	
		Practicum 1	Producción culinaria
		Contabilidad de costos operativos	Contabilidad básica
		Vinos (Enología)	Servicios 2
		Patrimonio alimentario ecuatoriano	
Unidad Profesional	V	Fundamentos de la administración	
		Preparación de alimentos 3 (Procesamiento cárnico - Garde manger)	Técnicas básicas de cocina 2
		Practicum 2	Practicum 1
		Estadística básica	
		Marketing de servicios	
		Itinerario 1: Comunicación gastronómica	
Unidad Profesional	VI	Itinerario 2: Panadería avanzada	
		Formulación y evaluación de proyectos	Contabilidad de costos operativos
		Preparación de alimentos 4 (Cocinas del mundo 1 Americana – Europea)	Técnicas básicas de cocina 2
		Pastelería	
		Practicum 3	Practicum 2
		Itinerario 1: Tecnologías y procesos industriales en la alimentación	Itinerario 1: Comunicación gastronómica
Unidad Profesional	VII	Itinerario 2: Chocolatería	Itinerario 2: Panadería avanzada
		Propuesta de investigación	Practicum 2
		Derecho tributario	
		Gestión de alimentos y bebidas	Contabilidad de costos operativos
		Preparación de alimentos 5 (Cocinas del mundo 2 Asiática y Africana)	Preparación de alimentos 4 (Cocinas del mundo 1 Americana – Europea)
		Practicum 4.1 Trabajo de integración curricular / Examen complejo	Practicum 3, Propuesta de investigación
Unidad Profesional	VIII	Emprendimiento	
		Itinerario 1: Tics gastronómicos	Itinerario 1: Tecnologías y procesos industriales en la alimentación
		Itinerario 2: Técnicas de gelificación y heladería	Itinerario 2: Chocolatería
		Gestión del talento humano	
		Turismo gastronómico	
		Preparación de alimentos 6 (Cocina creativa)	Preparación de alimentos 5 (Cocinas del mundo 2 Asiática y Africana)
	Catering, banquetes y diseño de menús		
	Practicum 4.2 Trabajo de integración curricular / Examen complejo	Practicum 4.1 Trabajo de integración curricular / Examen complejo	
	Ética y moral		

Comunícate al: **1800 88 75 88**
utpl.edu.ec

[f /utpl.loja](https://www.facebook.com/utpl.loja) [@utpl](https://www.instagram.com/utpl) [@utpl](https://www.tiktok.com/@utpl)

