



MALLA ACADÉMICA DE GASTRONOMÍA

Semestre	Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6	Semestre 7	Semestre 8
	FORMACIÓN		CONSOLIDACIÓN			INTEGRACIÓN Y APLICACIÓN		
COCINA	INTRODUCCIÓN CULINARIA RES110 (2)	FUNDAMENTOS DE COCINA RES201 (2)	COCINA BÁSICA I RES301 (2)	COCINA BÁSICA II RES401 (2)	ALTA COCINA I RES501 (2)	ALTA COCINA II RES601 (4)	CHOCOLATERÍA RES745 (3)	COCINA DE VANGUARDIA RES804 (2)
				COCINA NACIONAL I RES450 (2)	COCINA NACIONAL II RES850 (2)			COCINA NACIONAL III RES650 (2)
TÉCNICAS DE GASTRONOMÍA			TALLER DE PRÁCTICAS DE COCINA I RES310 (2)	TALLER DE PRÁCTICAS DE COCINA II RES410 (2)	TALLER DE PRÁCTICAS DE COCINA III RES510 (2)			
		SERVICIOS CULINARIOS I RES355 (4)	SERVICIOS CULINARIOS II RES360 (4)					
APLICACIÓN EN GASTRONOMÍA	PANADERÍA Y PASTELERÍA I RES158 (3)	PANADERÍA Y PASTELERÍA II RES303 (3)		TALLER DE ALIMENTOS Y BEBIDAS RES220 (3)	CONGRESOS Y EVENTOS GASTRONÓMICOS EVE147 (2)	PANADERÍA Y PASTELERÍA III RES613 (3)	HIGH PERFORMANCE WORKSHOP A RES810 (4)	
		PRINCIPIOS ALIMENTICIOS RES240 (2)	CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA RES402 (3)			ENOLOGÍA I RES646 (3)	HIGH PERFORMANCE WORKSHOP B RES811 (4)	
		SANIDAD RES150 (2)	HIGIENE Y NUTRICIÓN RES202 (2)			JUEGO DE RESTAURANTES RES602 (4)	COLORES Y FORMAS GASTRONÓMICAS RES701 (3)	
DESARROLLO INVESTIGACIÓN PRODUCTO ECUATORIANO	REALIDAD NACIONAL GASTRONÓMICA RES133 (2)		TALLER DE PATRIMONIO CULTURAL TUR320 (3)			INVESTIGACIÓN Y QUÍMICA CULINARIA RES611 (3)	METODOLOGÍA DE TITULACIÓN MET481 (2)	TRABAJO DE TITULACIÓN TIT481 (2)
						TALLER ELECTIVO DE CAFE O CACAO RES616 (2)		
ADMINISTRATIVA	FUNDAMENTOS DE ADM. TURÍSTICA TUR110 (3)			INTRODUCCIÓN AL MARKETING AEA234 (2)	MARKETING DEL SECTOR SERVICIOS HYT701 (2)		DIRECCIÓN ESTRATÉGICA AEA216 (2)	ÉTICA DEL SECTOR DE SERVICIOS TUR245 (2)
	PRINCIPIOS DE ECONOMÍA AEA400 (3)				ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA DE SERVICIOS HYT603 (2)		RECURSOS HUMANOS AEA123 (2)	
CUANTITATIVA	MATEMÁTICAS MAT150 (3)			CONTABILIDAD Y PRESUPUESTO AEA206 (2)	COMPRAS Y ADQUISICIONES CULINARIAS RES551 (2)	COSTOS CULINARIOS RES502 (2)	SOFTWARE GASTRONÓMICO RES703 (3)	
	PROPÉDUTICO DE MATEMÁTICAS MAT000 (1)							
FORMACIÓN GENERAL		COMUNICACIÓN Y LENGUAJE AEA132 (3)		REDACCIÓN ACADÉMICA AEA340 (2)				SUPERVISIÓN DE PRÁCTICAS RES626 (2)
		COMPUTACIÓN APLICADA ACI356 (2)						
IDIOMAS	INGLÉS ELEMENTAL I ING100 (4)	INGLÉS ELEMENTAL II ING200 (4)	INGLÉS INTERMEDIO I ING300 (4)	INGLÉS INTERMEDIO II ING400 (4)	INGLÉS AVANZADO ING500 (4)			
PRÁCTICAS			PASANTÍAS INTERNAS					
			PASANTÍAS EXTERNAS					

*estructura sujeta a cambios

Semestre	Sigla	Materia	Pre-requisito
1	TUR110	FUND.ADM.TURISTICA	
	AEA400	PRINCIPIOS ECONOMIA	
	RES158	PANADERIA Y PASTE I	
	RES110	INTROD. CULINARIA	
	MAT150	MATEMATICAS	
	MAT000	PROP MAT	
	RES133	REALIDAD NAC GASTRON	
	ING100	INGLES ELEMENTAL I	
2	RES303	PANADERI Y PASTEL II	RES158
	RES240	PRINC. ALIMENTICIOS	RES110
	RES150	SANIDAD	
	RES201	FUNDAMENTOS COCINA	RES110
	AEA132	COMUNIC. Y LENGUAJE	
	ACI356	COMPUTACION APLICADA	
	ING200	INGLES ELEMENTAL II	ING100
	RES355	SERV. CULINARIOS I	
3	RES402	CARNICERIA Y CHARC.	RES240
	RES202	HIGIENE Y NUTRICION	RES150
	RES301	COCINA BAS. I	RES201
	TUR320	TALLER PAT.CULTURAL	RES133
	ING300	INGLES INTERMEDIO I	ING200
	RES310	TALLER PRAC COCIN I	RES201
	RES360	SERV. CULINARIOS II	RES355
4	AEA234	INTROD. MARKETING	TUR110
	RES220	TALLER ALIMENT.Y BEB	RES301
	RES401	COCINA BASICA II	RES301
	RES450	COCINA NACIONAL I	RES301
	AEA206	CONTAB.Y PRESUPUESTO	MAT150
	AEA340	REDACC ACADEM	AEA132
	ING400	INGLES INTERMEDIO II	ING300
	RES410	TALLER PRTC.COCIN.II	RES310
5	HYT701	MARK. SEC. SERVICIOS	AEA234
	HYT603	ADM. ESTRAT. SERV.	AEA234
	EVE147	CONGR.Y EVENT GASTR.	RES220 / RES360
	RES850	COCINA NACIONAL II	RES450
	RES501	ALTA COCINA I	RES401
	RES551	COMP.Y ADQUISIC.CULI	AEA206
	ING500	INGLES AVANZADO	ING400
	RES001	PASANTIAS INTERNAS	
	RES002	PASANTIAS EXTERNAS	
	RES510	TALLER COCINA III	RES410
6	RES613	PANADERIA Y PAST III	RES158 / RES303
	RES646	ENOLOGIA I	RES220 / RES360
	RES602	JUEGO DE RESTAURANTS	RES510
	RES601	ALTA COCINA II	RES501
	RES502	COSTOS CULINARIOS	RES551
	RES616	TA.ELEC.CAFE O CACAO	RES510
	RES611	INVEST. Y QUIMIC.CUL	RES510 / RES202
7	AEA216	DIRECCION ESTRATEGIC	AEA234
	AEA123	RECURSOS HUMANOS	AEA234
	RES810	HIGH PER. WORKSHOP A	RES601 / RES501
	RES811	HIGH PERFORM WORK B	RES601 / RES501
	RES701	COLORES Y FORMAS GAS	RES602 / RES601
	RES745	CHOCOLATERIA	RES158 / RES303
	RES703	SOFTWARE GASTRONOMIC	ACI356
	MET481	METOD. TITULACION	RES601
8	TUR245	ETICA SECTOR SERVICI	AEA216
	RES804	COCINA DE VANGUARDIA	RES602 / RES601
	RES650	COCINA NACIONAL III	RES850
	TIT481	TRABAJO TITULACION	MET481 / RES810
	RES626	SUPERVISION DE PRACT	