

PERIODO ACADÉMICO : PERIODO ORDINARIO 2022-01 (ABRIL AGOSTO 2022)

PERIODO DE GRADO BANNER: 202261

CARRERA : Gastronomía pénsun 2019

CÓDIGO DE CARRERA EN BANNER: I307

| NIVEL | PARALELO | NRC | ASIGNATURA | HORAS/ CRÉDITOS | PRERREQUISITOS |
|-------|----------|------|--|--------------------|---|
| 4 | G | 4702 | Cocina latinoamericana | 200 | Cocina europea y asiática |
| | G | 4703 | Gestión y control de alimentos y bebidas | 80 | |
| | | 4609 | Ética Personal y Socio Ambiental | 120 | |
| | G | 4704 | Panadería | 160 | |
| | G | 4705 | Control de costos de alimentos y bebidas | 80 | Contabilidad de Alimentos y Bebidas |
| | G | 4706 | Prácticas Preprofesionales I | 80 | |
| 6 | G | 4707 | Técnicas de charcutería y cárnicos | 120 | |
| | G | 4708 | Gestión y planificación estratégica gastronómica | 80 | Planificación y Diseño de Menús |
| | G | 4709 | Tecnología de alimentos y bebidas | 120 | |
| | G | 4710 | Patrimonio inmaterial del Ecuador | 80 | |
| | G | 4711 | Cocina patrimonial | 200 | |
| | G | 4712 | Prácticas Preprofesionales III | 80 | Prácticas Preprofesionales II |
| | G | 4713 | Prácticas Servicio Comunitario I | 40 | |
| 8 | G | 4714 | Planificación y ejecución de eventos | 120 | |
| | G | 4715 | Realidad nacional gastronómica | 80 | |
| | | 4368 | Deontología profesional y legislación | 120 | |
| | G | 4716 | Dirección estratégica culinaria | 160 | |
| | G | 4717 | Integración Curricular (TT) | 240 | Diseño y evaluación de proyectos Prácticas pre profesionales III Prácticas de Servicio Comunitario II |