# GASTRONOMÍA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

| UNIDAD DE FORMACIÓN BÁSICA | | | UNIDAD DE FORMACIÓN PROFESIONAL | | UNIDAD DE TITULACIÓN | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Período 1 | Período 2 | Período 3 | Período 4 | Período 5 | Período 6 | Período 7 | Período 8 |
| SANIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS | PATRIMONIO CULINARIO | CONTABILIDAD Y PRESUPUESTOS | COMPRAS Y ADQUISICIONES | COSTOS APLICADOS A EMPRESAS DE A&B | MARKETING DE EMPRESAS DE A&B | SOFTWARE DE GESTIÓN GASTRONÓMICA | SOSTENIBILIDAD CULINARIA |
| BASES CULINARIAS | FUNDAMENTOS DE QUÍMICA CULINARIA | TÉCNICA DE COCINA I | GESTIÓN DE LA CALIDAD | ÉTICA EN EL SECTOR SERVICIOS DE A&B | ESTADÍSTICA GENERAL | DIETÉTICA Y NUTRICIÓN | COCINA LOCAL DE VANGUARDIA |
| ARTE, EXPRESIÓN HUMANA Y COMUNIDAD | ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE A&B | PANADERÍA ARTESANAL I | TALLER DE BEBIDAS | COCINA ECUATORIANA I | COCINA ECUATORIANA II | GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO EN EMPRESAS DE A&B | PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES IV |
| LENGUAJE | CÁRNICOS | ECONOMÍA, ETHOS Y SOCIEDAD | PASTELERÍA I | CHOCOLATERÍA | TÉCNICAS DE COCINA II | COCINAS DEL MUNDO | SUMILLERÍA |
| LENGUAJE CUANTITATIVO | INVESTIGACIÓN Y TEXTOS ACADÉMICOS | LENGUAJE DIGITAL | PANADERÍA ARTESANAL II | PASTELERÍA II | SERVICIOS DE RESTAURANTE | RESTAURANTE I | TITULACIÓN |
| INGLÉS INTERMEDIO I | INGLÉS INTERMEDIO II | INGLÉS AVANZADO I | INGLÉS AVANZADO II | EXPERIENCIA UDLA | PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES II | PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES III | |
| | | | | CIENCIA, ENTORNO Y EL SER HUMANO | INVESTIGACIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS | PROYECTOS A&B | |

## CAMPOS DE ESTUDIO

- Fundamentos Teóricos
- Praxis Profesional
- Epistemología y Metodología de la Investigación
- Integración de Saberes, Contextos y Cultura
- Comunicación y Lenguajes

* Malla Curricular Autorizada