TECNOECUATORIANO
INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO

Malla curricular

Tecnología Superior en: Gastronomía

1er	NIVEL	Comunicación oral y escrita	Introducción a la gastronomía	Matemáticas aplicadas	Tics Aplicadas	Cultura y ética profesional	Patrimonio gastronómico
2do	NIVEL	Reconocimiento de Insumos e historia culinaria	Nutrición y dietética	Técnicas Culinarias	Cocina ecuatoriana	Sanidad y Seguridad Alimentaria en la Gastronomía	Riesgos y Seguridad en la Industria Culinaria
3er	NIVEL	Repostería y Arte Pastelero	Gastronomía a la Carta: Planeamiento y Desarrollo del Menú	Cocina Creativa e internacional	Operaciones y Servicios Culinarios	Enología, Bebidas y Maridaje	
4to	NIVEL	Alta Gastronomía y Cocina de autor	Técnicas de administración en gastronomía	Marketing Gastronómico en la Era Digital	Presupuestos de alimentos y bebidas	Proyecto de Titulación	

Gastronomía