


Áreas del Conocimiento

COMPETENCIAS	Lenguas y Métodos	HT	HP	T	Ciencias Básicas	HT	HP	T	Formación Tecnológica	HT	HP	T	Habilidades Gerenciales	HT	HP	T	Total HT	Total HP	Total Nivel	%
GENÉRICAS	Inglés I	20	40	60	Matemáticas aplicadas a la Gastronomía	25	35	60					Formación Sociocultural I	8	22	30	306	654	960	36.57%
	Inglés II	17	43	60	Informática	15	45	60					Formación Sociocultural II	16	29	45				
	Inglés III	18	42	60	Estadística aplicada a la Gastronomía	10	50	60					Formación Sociocultural III	9	21	30				
	Inglés IV	24	36	60	Fundamentos de Nutrición	24	36	60					Formación Sociocultural IV	13	32	45				
	Inglés V	21	39	60	Costos y Presupuestos	20	40	60												
	Expresión Oral y Escrita I	23	52	75	Métodos y Técnicas de Investigación aplicadas a la Gastronomía	18	42	60												
	Expresión Oral y Escrita II	25	50	75																
		148	302	450		112	248	360						46	104	150				
ESPECÍFICAS DE LA FAMILIA DE CARRERA									Seguridad e Higiene en Alimentos	20	25	45					400	785	1185	45.14%
									Introducción a la Gastronomía	40	35	75								
									Bases Culinarias	28	92	120								
									Servicio de Alimentos y Bebidas	20	40	60								
									Métodos y Técnicas Culinarias	32	88	120								
									Panadería	36	84	120								
									Operación de Bar	25	50	75								
									Estandarización de Platos	36	84	120								
									Gestión de Compras y Almacén	30	45	75								
									Pastelería	23	82	105								
ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE APLICACIÓN									Fundamentos de Vitivinicultura	30	30	60					122	208	330	12.57%
									Administración de Alimentos y Bebidas	35	40	75								
									Repostería	38	67	105								
									Integradora I	7	23	30								
TOTAL DE HORAS																	875	1,750	2,625	
%																	33.33%	66.67%		100.00%

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C.G.U.T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	