

INSTITUTO TECNOLOGICO SUPERIOR " EL PACIFICO"

MALLA CURRICULAR DE GESTION GASTRONOMICA Y HOTELERA

MATERIAS	PRIMERO	SEGUNDO	TERCERO	CUARTO	QUINTO	SEXTO
CULTURA GENERAL	EXPRESION ORAL Y ESCRITA 3	DESARROLLO DE PERSONAL 3	PROTOCOLO 4	OBLIGACIONES LEGALES 3		
MATERIAS DE ESPECIALIDAD	INGLES I 4	INGLES II 3	INGLES III 3	INGLES IV 3	INGLES V 3	INGLES VI 3
	MATEMATICA APLICADA 3	CONTABILIDAD BASICA 3		HIGIENE Y SANITACION 4	ANALISIS DE COSTOS Y RENDIMIENTO 3	GESTION DE PROYECTOS HOTELEROS 4
	INFORMATICA I 3	RAZONAMIENTO LOGICO 3	ANALISIS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS 3		EVALUACION DE LA CALIDAD 3	COCINA GOURMET-FUSION 4
	DIETETICA Y NUTRICION 4	TECNOLOGIA Y PRACTICA DE COCINA I / BASE DE GASTRONOMIA 5	TECNOLOGIA Y PRACTICA DE COCINA II / NACIONAL 5	TECNOLOGIA Y PRACTICA DE COCINA III/ COCINA FRIA Y CALIENTE 4	PLANEACION DE MENU 4	TECNOLOGIA Y PRACTICA DE PASTELERIA 5
	TECNOLOGIA Y PRACTICA DE SERVICIO I 4	TECNOLOGIA Y PRACTICA DE SERVICIO II 4	HISTORIA Y GEOGRAFIA DEL ECUADOR 3	TECNOLOGIA Y PRACTICA DE RECEPCION 4	TECNOLOGIA Y PRACTICA DE PANADERIA 5	MONTAJE DISEÑO Y DECORACION 4
	HISTORIA DE LA GASTRONOMIA 4	INTRODUCCION AL HOTEL 4	ENOLOGIA 4	GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 4	TECNOLOGIA Y PRACTICA DE COKTELERIA 4	LIBRE OPCION II/QUIMICA DE ALIMENTOS 4
			OPTATIVA I/ ERGONOMIA 3	LIBRE OPCION /SEGURIDAD INDUSTRIAL 3	COCINA INTERNACIONAL 3	
MATERIA OBLIGATORIA PARA GRADO						VINCULACION Y VALORES COMUNITARIOS 4
NUMERO DE CREDITOS POR SEMESTRE	25	25	25	25	25	25