MALLA CURRICULAR
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
MODALIDAD HÍBRIDA

ORGANIZACIÓN ACADÉMICO CURRICULAR

PERÍODO ACADÉMICO	UNIDAD BÁSICA	UNIDAD PROFESIONAL	UNIDAD INTEGRACIÓN CURRICULAR	HORAS
I	BTE202 Técnicas de Estudio 96 · BLC102 Lenguaje y Comunicación 96 · BMG102 Matemática general 96 · BIN102 Informática 96	PBC104 Bases culinarias 192 · PSI103 Selección e identificación de alimentos 144		720
II	BCG204 Contabilidad general 192	PQA202 Química de alimentos 96 · PTC202 Técnicas de compras y logística 96 · PPC204 Producción culinaria I 192 · PSA203 Seguridad alimentaria 144		720
III	BDS302 Desarrollo Socio-económico 96 · BIA303 Introducción a la administración 144	PCA303 Costos de Ay B 144 · PCC303 Chocolatería y confitería 144 · PPC304 Producción culinaria II 192		720
IV		PPA404 Panadería 192 · PPE403 Presupuesto de Ay B 144 · PAN402 Alimentación y nutrición 96 · PCE404 Cocina Ecuatoriana I 192 · PDE402 Diseño y equipamien-to de cocina 96		720
V		PPR504 Pastelería y Repostería 192 · PDI502 Dietética 96 · PCE504 Cocina Ecuatoriana II 192 · PDP502 Diseño y planificación de menús 96 · PPS503 Práctica de Servicio Comunitario 144		720
VI		PGS602 Gestión del servicio al cliente 96 · PCL604 Cocina latinoameri-cana 192 · PPA602 Patrimonio alimentario 96 · PCF603 Cocina fría y decoración 144 · PPL603 Práctica Laboral I 144		720
VII	BEL702 Liderazgo y Emprendimiento 96 · BDP703 Diseño de proyecto de investigación 144	PCM704 Cocinas del mundo 192 · PEC703 Enología y coctelería 144 · PPL703 Práctica Laboral II 144		720
VIII	BDP802 Deontología profesional 96	PGM803 Gestión del mercadeo 144 · PIG802 Innovación Gastronó-mica 96 · PGTH803 Gestíon del talento humano 144	ITI805 Trabajo de Integración Curricular 240	720

NOMENCLATURA

Código
Unidad de Aprendizaje
Horas

Unidad de Aprendizaje/ Asignatura

REDISEÑO 2019

No Resolución
RPC-SE-11-No. 108-2020

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR
UNIB.E
CONSEJO UNIVERSITARIO

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR
SEDE MATRIZ, QUITO