Consejo de Educación Superior

Resolución: N°: RPC-SO-14-NO.276-2020

Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:

Impresión realizada el: 13-05-2021

Detalle de la carrera

IES:	UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Siglas:	UIDE
Código sniese:	1041
Tipo de financiamiento:	PARTICULAR AUTOFINANCIADA
Sitio web:	https://www.uide.edu.ec/
Tipo de IES:	UNIVERSIDADES Y ESCUELAS POLITÉCNICAS

Estado de la carrera:	VIGENTE
Tipo de carrera:	TERCER NIVEL
Campo amplio:	SERVICIOS
Campo específico:	SERVICIOS PERSONALES
Campo detallado:	HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
Programa:	GASTRONOMÍA
Título que otorga:	LICENCIADO/A EN GASTRONOMÍA
Codificación:	1041-651013B01-P-1701
Lugar de ejecución:	SEDE MATRIZ
Provincia:	PICHINCHA
Cantón:	DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
Ciudad:	QUITO
Duración:	8
Periodo académico:	ORDINARIO
Semanas de periodo académico:	16
Modalidad:	PRESENCIAL
Valor de la matrícula:	$ 343,37
Valor del arancel:	$ 3.433,74
N° de resolución del CES:	RPC-SO-14-NO.276-2020
Estado actual:	APROBADO POR EL CES
Fecha de aprobación:	2019-10-30
Año de aprobación:	2019
Años de vigencia:	10 años.
Vigente hasta:	2029-10-30
N° de estudiantes por paralelo:	15 estudiantes.
Convenio con otras entidades:	
	- ABEJA, PASTELES Y DULCES
	- FIT FOOD
	- PARRILLA DE HOMERO
	- AEROSTARABCO S.A.
N° de horas:	5.760 Horas.

Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:

Impresión realizada el: 13-05-2021

Detalle de la carrera

Requisitos de ingreso:

- POSEER TÍTULO DE BACHILLER O SU EQUIVALENTE.

- DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: (CÉDULA O PASAPORTE Y CERTIFICADO DE VOTACIÓN).

- EXAMEN DE INGRESO A LA UIDE.

Objetivo general:

FORMAR PROFESIONALES CON VALORES, AMPLIOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS BASADAS EN UNA FORMACIÓN TÉCNICA CONSTRUCTIVISTA, HUMANÍSTICA, INVESTIGATIVA Y CRÍTICA, PARA DESEMPEÑAR CARGOS RELACIONADOS CON EL EMPRENDIMIENTO, ADMINISTRACIÓN, ASESORAMIENTO, INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN, CONSULTORÍA Y GESTIÓN EN TODAS LAS ÁREAS RELACIONADAS CON EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS TANTO PRIVADAS COMO DE INTERÉS SOCIAL.

Perfil de ingreso:

EL ASPIRANTE A ESTUDIANTE DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA DE LA UIDE, DEBERÁ SER UNA PERSONA CON UN ALTO NIVEL VOCACIONAL POR EL SERVICIO A LAS PERSONAS E INQUIETUD POR BUSCAR RESPUESTAS EN LAS ACTIVIDADES REFERENTES A DESARROLLAR PROPUESTAS DE ALIMENTACIÓN EN EMPRENDIMIENTOS PRIVADO Y/O DE INTERÉS SOCIAL.

POR EL PROCESO DE SELECCIÓN EL ASPIRANTE DEBERÁ DEMOSTRAR EQUILIBRIO EMOCIONAL DEBIDO A LA DIVERSIDAD DE INSUMOS Y MATERIALES UTILIZADOS DENTRO DE LOS TALLERES Y LABORATORIOS CULINARIOS.

Perfil de egreso:

¿QUÉ RESULTADOS O LOGROS DE LOS APRENDIZAJES POSIBILITARÁN EL DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES Y ACTITUDES DE LOS FUTUROS PROFESIONALES PARA CONSOLIDAR SUS VALORES REFERENTES A LA PERTINENCIA, LA BIO-CONCIENCIA, LA PARTICIPACIÓN RESPONSABLE, LA HONESTIDAD, Y OTROS?

EL EVALUAR LAS CAPACIDADES Y ACTITUDES DE LOS ESTUDIANTES FRENTE A PROBLEMAS DE ÍNDOLE ÉTICO COMO SON LA BIO-CONCIENCIA, QUE ES UNA VISIÓN INTERESANTE QUE VE A LA TIERRA COMO UN ORGANISMO VIVO QUE TIENE SUS CICLOS DE VIDA Y SUS PROPIOS MECANISMOS DE DEFENSA. SE SABE QUE LA TIERRA ES MUCHO MÁS ANTIGUA QUE LA HUMANIDAD, POR LO TANTO, ESTA DISCIPLINA INTEGRA TODAS LAS ÁREAS DE LA CULTURA DIFERENCIÁNDOSE COMO UN ANTIGUO PARADIGMA QUE PRODUCE SABERES ESTANCOS CERRADOS A LA INFLUENCIA DE OTROS TIPOS DE SABERES. INTEGRA ASÍ LA ESPIRITUALIDAD HUMANA, EL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO Y LA CREATIVIDAD DE TODAS LAS MANIFESTACIONES ARTÍSTICAS DE TODOS LOS PUEBLOS DEL MUNDO EN ARMÓNICA CONVIVENCIA EN LAS SOCIEDADES Y EN CADA SER HUMANO.

TAMBIÉN SON IMPORTANTES LA PERTINENCIA, LA PARTICIPACIÓN RESPONSABLE, LA HONESTIDAD, ETC. SIN DUDA SERÁ PROMOVER LA FORMA PROACTIVA, INTEGRADORA, DEMOCRÁTICA, ETC. DE ENFRENTAR LOS PROBLEMAS IDENTIFICADOS EN EL QUEHACER DE LA CARRERA.

EL OBJETO DE ESTUDIO QUE TIENE LA ESCUELA ES LA: 'ALIMENTACIÓN RESPONSABLE', ESTO IMPLICA, DAR SOLUCIONES QUE ABARQUEN TODAS LAS ARISTAS QUE COMPROMETEN ESTE CALIFICATIVO Y QUE PERMITAN SATISFACER UNA DE LAS NECESIDADES BÁSICAS DEL SER HUMANO, VINCULADO ESTRECHAMENTE CON LA PRESERVACIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES QUE BRINDA EL PLANETA PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA.

PARA QUE LA ALIMENTACIÓN SEA RESPONSABLE, EL ESTUDIANTE DEBERÁ TENER LA PLENA CONCIENCIA QUE ELABORA O PRODUCE UN PRODUCTO, CON ESTAS CARACTERÍSTICAS:

- QUE NO SEA CAUSA DE ENFERMEDADES COMO: DIABETES, HIPERTENSIÓN ARTERIAL, OBESIDAD, ETC.

- APORTAR CON LOS NUTRIENTES NECESARIOS PARA EL DESARROLLO FÍSICO DE LA PERSONA Y GARANTICE LA CALIDAD DE VIDA.

- ESTAR PREPARADA BAJO ALTOS ESTÁNDARES DE CALIDAD SANITARIA.

- UTILIZACIÓN DE MERCADOS SOLIDARIOS Y PRODUCTOS PROPIOS, SALVAGUARDANDO LA ECONOMÍA LOCAL.

- APORTE FUNDAMENTOS CULTURALES. A LA PROPUESTA GASTRONÓMICA.

- QUE BRINDE UN VALOR AGREGADO DE INNOVACIÓN.

- QUE SEA UN COMPROMISO SU ELABORACIÓN PROTEGIENDO EL MEDIO AMBIENTE Y PROCURAR QUE EL IMPACTO AMBIENTAL SEA MÍNIMO.

- USAR LOS RECURSOS MATERIALES DE FORMA ADECUADA.

- SUSTENTABLE ECONÓMICAMENTE EN EL EMPRENDIMIENTO PROPUESTO.

- QUE AYUDE A RETENER DIVISAS AL PAÍS.

ESTOS PUNTOS EL ESTUDIANTE DEBERÁ EVALUAR PARA PODER EVIDENCIAR UN RESULTADO DE APRENDIZAJE ACTITUDINAL. LA LÍNEA DELGADA ENTRE USAR O NO ESTOS FACTORES. LAS EVALUACIONES DE LAS DIFERENTES ASIGNATURAS DEBERÁN MOTIVAR AL ESTUDIANTE A REALIZAR LA ACTIVIDAD PROFESIONAL DE TAL FORMA QUE GARANTICE EL BIEN COMÚN.

¿QUÉ RESULTADOS O LOGROS DE LOS APRENDIZAJES RELACIONADOS CON EL DOMINIO DE TEORÍAS, SISTEMAS CONCEPTUALES, MÉTODOS Y LENGUAJES DE INTEGRACIÓN DEL CONOCIMIENTO, LA PROFESIÓN Y LA INVESTIGACIÓN DESARROLLARÁ EL FUTURO PROFESIONAL?

EL ESTUDIANTE DEBE BASAR SU CONOCIMIENTO TÉCNICO EN EL ÁMBITO GASTRONÓMICO CULINARIO, DONDE INTERVIENEN COMPONENTES QUE SERÁN COMPRENDIDOS MEDIANTE LAS ASIGNATURAS AGRUPADAS EN EL CAMPO DE FORMACIÓN CONOCIDO COMO FUNDAMENTOS TEÓRICOS.

PARA EVALUAR ESTOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE ES IMPORTANTE HACERLO DE FORMA INTEGRADORA DEBIDO A LA INTER Y MULTI-DISCIPLINARIEDAD DE LA PROFESIÓN.

LA BASE TÉCNICA DE LA GASTRONOMÍA MODERNA ES LA COCINA FRANCESA, CON TÉCNICAS, MÉTODOS, PROCESOS, GLOSARIO Y CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTOS ESTANDARIZADOS MUNDIALMENTE.

CADA PROCESO CULINARIO SUFRE UNA TRANSFORMACIÓN FÍSICA O QUÍMICA QUE DENOTA EN LOS CAMBIOS ORGANOLÉPTICOS DEL ALIMENTO.

LA APLICACIÓN DE ÉSTA TEORÍA, OBLIGA A QUE LOS FUTUROS PROFESIONALES, EVALÚEN CÓMO REACCIONAN LOS PRODUCTOS EN LOS DISTINTOS ESCENARIOS DE LA COCCIÓN, HACIENDO QUE POR MEDIO DE LA INVESTIGACIÓN Y EXPERIMENTACIÓN CULINARIA SE DÉ UN VALOR AGREGADO DIRECCIONADO A NUEVAS APLICACIONES.

DE LA MISMA FORMA, LA COCINA TRADICIONAL ECUATORIANA, TIENE POR SU PARTE UN COMPONENTE CULTURAL MUY FUERTE CON EL USO DE PRODUCTOS, RITOS, FESTIVIDADES, UTENSILIOS, TÉCNICAS, ETC.

LA PLANIFICACIÓN RESPONSABLE DE COCINA A NIVEL PROFESIONAL, HARÁ QUE ESTOS FUNDAMENTOS TEÓRICOS-TÉCNICOS, SE FUSIONEN CON LOS FUNDAMENTOS TEÓRICO-ADMINISTRATIVOS PARA DAR SUSTENTABILIDAD AL EJERCICIO ECONÓMICO.

TODA EVALUACIÓN CULINARIA, NO SOLAMENTE SERÁ SENSORIAL SINO UN COMPENDIO DE PROCESOS TÉCNICOS BASADOS EN FACTORES TEÓRICOS TOMANDO EN CUENTA ESTÁNDARES INTERNACIONALES, EJEMPLOS:

- UNA SALSA ESPESADA CON MAICENA, NO DEBE SOBREPASAR LOS 80 GRADOS CENTÍGRADOS, DEBIDO A QUE SUPERADA ESTA TEMPERATURA SE GELATINIZAN LOS ALMIDONES, HACIENDO QUE TOMEN UNA TEXTURA DENSA DE COLORACIÓN TRANSLÚCIDA.

- UN PAN DURO Y APLASTADO AL SALIR DEL HORNEADO, PUEDE DEBERSE AL EXCESO EN EL TIEMPO DE FERMENTACIÓN O DESEQUILIBRIO DEL AGENTE LEUDANTE. ESTE PROBLEMA PRODUJO QUE SE REVIENTEN LOS ALVEOLOS QUE SE FORMAN CON HARINA Y AGUA DURANTE EL PROCESO DE FERMENTACIÓN.

- UNA CARNE DURA ES PRODUCTO DE LA INAPROPIADA COCCIÓN, DEBIDO A QUE LA DESNATURALIZACIÓN DE LA PROTEÍNA, ESPECIALMENTE LA MIOSINA NO DEBE REALIZARSE POR ENCIMA DE LOS 70 GRADOS CENTÍGRADOS. POR TAL MOTIVO SE RECOMIENDA NO SUPERAR ESTA TEMPERATURA EN EL INTERIOR DEL PRODUCTO.

¿QUÉ RESULTADOS O LOGROS DE LOS APRENDIZAJES RELATIVOS A LAS CAPACIDADES COGNITIVAS Y COMPETENCIAS GENÉRICAS SON NECESARIAS PARA EL FUTURO EJERCICIO PROFESIONAL?

LAS CAPACIDADES COGNITIVAS SON EL PROCESO EN QUE LA INFORMACIÓN ENTRA AL SISTEMA DE RAZONAMIENTO, ES PROCESADA Y CAUSA UNA DETERMINADA REACCIÓN. LOS PERIODOS DE ESTE PROCESO DE APRENDIZAJE SON: SENSOMOTRIZ, PRE OPERACIONAL, PERIODO DE ACCIONES CONCRETAS Y PERIODO DE OPERACIONES FORMALES.

EL GRADUADO ESTARÁ EN CONDICIONES DE TENER CONCIENCIA DE APLICAR CORRECTAMENTE SUS COMPETENCIAS GENÉRICAS, QUE LE PERMITEN ADAPTARSE A SU MEDIO LABORAL POR MEDIO SE ASIGNATURAS COMO; COMUNICACIÓN Y LENGUAJE, DESARROLLO DEL PENSAMIENTO, VALORES, METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN, MATEMÁTICAS, INFORMÁTICA, ENTRE OTRAS.

SE DESCRIBE, LOS SIGUIENTES RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- MANTIENE UNA COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA EFECTIVA.

- EMPLEA LENGUAJE TÉCNICO.

- EXPERIMENTA Y EXPLICA CONCEPTOS.

- EVALÚA SU ENTORNO Y BUSCA EL BIEN COMÚN.

- DESARROLLA Y ADAPTA PROCESOS INVESTIGATIVOS.

- CUANTIFICA Y CALCULAR CON OPERACIONES MATEMÁTICAS.

- UTILIZA TICS PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES.

- ORGANIZACIÓN PARA TRABAJAR EN EQUIPO.

- MANEJAR EL TRABAJO A PRESIÓN.

- ACTUAR CON REFLEXIÓN Y COHERENCIA.

LAS COMPETENCIAS GENÉRICAS ANTES MENCIONADAS, A LA VEZ DESARROLLARÁN COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE ORDEN PROFESIONAL QUE LE PERMITAN DESARROLLAR SATISFACTORIAMENTE SU PRAXIS PROFESIONAL MEDIANTE SUS CAPACIDADES COGNITIVAS.

¿QUÉ RESULTADOS O LOGROS DE LOS APRENDIZAJES QUE SE RELACIONAN CON EL MANEJO DE MODELOS, PROTOCOLOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PROFESIONALES E INVESTIGATIVOS SON NECESARIOS PARA EL DESEMPEÑO DEL FUTURO PROFESIONAL?

LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE SE RELACIONAN CON EL MANEJO DE MODELOS, PROTOCOLOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PROFESIONALES ESTÁN VINCULADOS CON LAS COMPETENCIAS ESPECÍFICAS QUE DEBERÁ EL GRADUADO DESARROLLAR EN EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN. ESTAS SE LOGRARÁN A TRAVÉS DE ASIGNATURAS COMO: SANITIZACIÓN E HIGIENE, PRODUCTO, NUTRICIÓN, GEOGRAFÍA E HISTORIA GASTRONÓMICA, ADQUISICIONES E INVENTARIOS, TECNOLOGÍA Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN. TÉCNICAS DE COCINA, COCINA CLÁSICA, COCINA INTERNACIONAL, COCINA ECUATORIANA, EMPRENDIMIENTO DE PROYECTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, ENTRE OTRAS.

SE ANOTA LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA UNIDAD DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR BÁSICA:

1. EJECUTAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA Y EMPLEARLAS ADECUADAMENTE EN LAS ACTIVIDADES COTIDIANAS DE UNA COCINA PROFESIONAL.

2. DEFINIR MENÚS PARA DIFERENTES SERVICIOS ALIMENTARIOS (RESTAURANTES, ESCUELAS, HOSPITALES, COMEDORES INDUSTRIALES) CON DIFERENTES PRESUPUESTOS, REQUERIMIENTOS DIETÉTICOS Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

CONOCER, COMPRENDER, APLICAR, ANALIZAR, SINTETIZAR Y RELACIONAR LOS ANTECEDENTES CULTURALES, HISTÓRICOS, PARTICULARIDADES DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS A EJECUTAR EN EL LABORATORIO. INTERPRETAR Y REALIZAR PREPARACIONES GASTRONÓMICAS CONSIDERANDO EL FUNDAMENTO TEÓRICO CULINARIO.

5. DOCUMENTAR VARIEDADES Y PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS EN CADA GRUPO DE ALIMENTOS, PARA OPTIMIZAR SU USO.

6. INNOVAR EN LAS TÉCNICAS Y USO DE INGREDIENTES PARA LA ELABORACIÓN DE PLATILLOS VANGUARDISTAS Y AFINES CON LAS NECESIDADES ACTUALES DE ALIMENTACIÓN.

7. SELECCIONAR TÉCNICAS CULINARIAS DE UNA FORMA ARGUMENTADA, CONSIDERANDO EL MAYOR POTENCIAL Y APLICACIÓN CULINARIA DE DETERMINADA TÉCNICA PARA CADA PRODUCTO, INCLUYENDO LA ELABORACIÓN DE INNOVADORES CONCEPTOS CULINARIOS.

8. PLANEAR, ORGANIZAR Y OPERAR SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS QUE INCLUYAN EL DISEÑO DE INSTALACIONES, ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL, CONCEPTUALIZACIÓN DE EVENTOS Y ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES Y BARES.

9. IDENTIFICAR PRODUCTOS PATRIMONIALES PARA GARANTIZAR LA SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

PARA LA UNIDAD DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR PROFESIONAL SE ANOTA LOS SIGUIENTES RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. CONOCER Y APLICAR ESTRATEGIAS ÚTILES PARA LA CONCEPTUALIZACIÓN Y LA COMPRENSIÓN DE ELEMENTOS NECESARIOS PARA EL PLANTEAMIENTO DE PROPUESTAS DE INVESTIGACIÓN EN EL ÁMBITO EDUCACIONAL Y PROFESIONAL.

2. IDENTIFICAR LOS TIPOS DE INVESTIGACIÓN ASÍ COMO LA FACTIBILIDAD DE APLICACIÓN DE ALGUNOS ENFOQUES CIENTÍFICOS, QUE APORTEN CON LA CALIDAD DE VIDA DE LOS HABITANTES DEL ECUADOR Y EL PLANETA.

3. APLICAR LA METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN BÁSICA EN LA ELABORACIÓN DE UNA PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN.

4. DETERMINAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL ENFOQUE CUALITATIVO Y CUANTITATIVO PARA EL DESARROLLO DEL PROCESO INVESTIGATIVO ACORDE A LA CIENTIFICIDAD QUE EXIGE LA GLOBALIZACIÓN.

5. ESTABLECER LAS RELACIONES DE LAS HIPÓTESIS CON LOS OBJETIVOS Y PREGUNTAS DE LA INVESTIGACIÓN.

6. PLANIFICAR, CONTROLAR Y EJECUTAR PLANES DE SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA PRODUCTOS CRUDOS Y PROCESADOS DENTRO DE UN ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

7. APLICAR NORMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA COMO BPM, HACCP E ISO 22000 O AQUELLAS QUE SE APLIQUEN EN EL MERCADO GLOBAL.

8. INVESTIGAR, DESARROLLAR E INNOVAR PREPARACIONES DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA APLICANDO PRODUCTO TÉCNICAS.

9. DESARROLLAR SUSTENTO TEÓRICO EN LA APLICACIÓN, BALANCE Y EQUILIBRIO DE RECETAS INNOVADORAS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

10. REALIZAR RECETAS TRADICIONALES Y REPRESENTATIVAS CONSIDERANDO CRITERIOS DE DECONSTRUCCIÓN.

11. DISEÑAR Y COSTEAR MENÚS TIPO DEGUSTACIÓN DE AUTOR.

12. FORMULAR PREPARACIONES DE VANGUARDIA CONSIDERANDO LAS CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS, PARA OPTIMIZAR SU USO, CON BASES NUTRICIONALES.

13. REESTRUCTURAR PREPARACIONES DE UNA FORMA ARGUMENTADA, CONSIDERANDO EL MAYOR POTENCIAL Y APLICACIÓN CULINARIA DE DETERMINADA TÉCNICA PARA CADA PRODUCTO.

PARA LA UNIDAD DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR DE TITULACIÓN SE TIENE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, QUE SE ENUMERAN A CONTINUACIÓN:

1. DISEÑAR PROYECTOS INVESTIGATIVOS GASTRONÓMICOS DE A & B, ADECUADOS PARA PRODUCTOS, PATRIMONIO INTANGIBLE, FESTIVIDADES POPULAR S, MERCADOS OBJETIVOS O GRUPOS VULNERABLES.

2. GESTIONAR INVESTIGATIVOS GASTRONÓMICOS DE A & B, ADECUADOS PARA PRODUCTOS, PATRIMONIO INTANGIBLE, FESTIVIDADES POPULARES, MERCADOS OBJETIVOS O GRUPOS VULNERABLES. 3. EVALUAR Y REDISEÑAR PROYECTOS INVESTIGATIVOS GASTRONÓMICOS DE A & B, ADECUADOS PARA PRODUCTOS, PATRIMONIO INTANGIBLE, FESTIVIDADES POPULARES, MERCADOS OBJETIVOS O GRUPOS VULNERABLES.

4. ELABORACIÓN DE FLUJO GRAMAS DE PROCESOS PRODUCTIVOS PARA UNA EMPRESA.

5. ANÁLISIS COSTO-BENEFICIO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE UNA EMPRESA.

6. CONOCIMIENTO Y EJECUCIÓN DE BALANCES EN LÍNEA DE PRODUCCIÓN.

7. APLICACIÓN DE PROCESOS PRODUCTIVOS A EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONÓMICAS.

8. ENTENDIMIENTO Y CONTROL DE TIEMPOS ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN.

Objeto de estudio:

EL OBJETO DE ESTUDIO ES LA 'ALIMENTACIÓN RESPONSABLE', PORQUE EN LA CARRERA DE GASTRONOMÍA SE PREPARA A LOS EDUCANDOS PARA EJERCER FUNCIONES Y /O RESPONSABILIDADES DE PLANIFICADOR (A) DE SISTEMAS ALIMENTARIOS, MEDIANTE LA BÚSQUEDA DE APLICACIONES CULINARIAS DE LOS PRODUCTOS TRADICIONALES NACIONALES, TOMANDO EN CUENTA ENTRE OTROS ASPECTOS, LOS SIGUIENTES: PROCESOS SANITARIOS
ÓPTIMOS, EQUILIBRIO NUTRICIONAL PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE, ENMARCADOS EN MERCADOS DE ECONOMÍA SOLIDARIA, GESTIÓN ADMINISTRATIVA SUSTENTABLE O EMPRENDIMIENTO, DIFUSIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA NACIONAL EN APOYO AL TURISMO, ETC.

Modalidad titulación:

- EXAMEN DE GRADO O DE FIN DE CARRERA

- PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN