

ESTRUCTURA DE LA PRUEBA DE ADMISIÓN DE LA MAESTRÍA EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA  
CON MENCIÓN EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Versión 1

10 PREGUNTAS DE COMPUTACIÓN GENERAL (OFIMÁTICA)

10 PREGUNTAS DE CULTURA GENERAL

10 PREGUNTAS DE INGLÉS GENERAL

30 PREGUNTAS DE CONOCIMIENTOS ESPECÍFICOS DE LOS SIGUIENTES TEMAS

- Géneros alimenticios ecuatorianos
- Técnicas ancestrales de cocción
- Antropología culinaria
- Preparaciones ancestrales y tradicionales del Ecuador
- Gastronomía arraigada a fiestas tradicionales ecuatorianas
- Manipulación de alimentos
- Seguridad e higiene alimentaria
- Puntos críticos
- Buenas prácticas de manufactura
- Enfermedades de transmisión alimenticia
- Tipos de costos
- Gastos
- Proyecciones
- Punto de equilibrio
- Inventarios
- Receta estándar y su costeo
- Gerencia y administración tradicional
- Estudio de mercado
- Indicadores de gestión
- Misión, visión y valores de una empresa
- Estrategias
- Cuadro de mando integral
- Mapa estratégico
- Proyectos y sus tipos
- Demanda y oferta
- VAN
- TIR
- Organigramas
- Diseño empresarial
- Normas APA