

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

SEDE MATRIZ MANTA - EXTENSIÓN CHONE - EXTENSIÓN SUCRE - EXTENSIÓN PEDERNALES - CAMPUS TOSAGUA DE LA EXT. CHONE



MALLA CURRICULAR GRÁFICA

CARRERA: GASTRONOMIA

Modalidad Presencial

PRIMER PERIODO ACADÉMICO ORDINARIO

| CÓDIGO | MÓDULOS | ORGANIZACIÓN CURRICULAR | PRE-REQUISITOS | CAMPOS DE FORMACIÓN | Aprendizaje en contacto con el docente | Aprendizaje autónomo | Aprendizaje práctico/experimental APED | Aprendizaje práctico/experimental APEA | Prácticas de servicio comunitario | Prácticas preprofesionales | TOTAL DE HORAS |
|------------------|--|-------------------------|----------------|-------------------------------------|--|----------------------|--|--|-----------------------------------|----------------------------|----------------|
| TS-G-101 | PATRIMONIO Y CULTURA GASTRONÓMICA | BÁSICA | | Fundamentos Teóricos | 48 | 64 | 16 | 16 | 0 | 0 | 144 |
| TS-G-102 | MATEMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA | BÁSICA | | Fundamentos Teóricos | 32 | 48 | 16 | 0 | 0 | 0 | 96 |
| TS-G-103 | SEGURIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS | BÁSICA | | Fundamentos Teóricos | 48 | 48 | 0 | 48 | 0 | 0 | 144 |
| TS-G-104 | TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA | PROFESIONAL | | Adaptación e innovación tecnológica | 64 | 48 | 32 | 48 | 0 | 0 | 192 |
| TS-G-105 | PROTOCOLOS Y TÉCNICAS DE SERVICIOS | PROFESIONAL | | Comunicación y Lenguaje | 48 | 32 | 16 | 48 | 0 | 0 | 144 |
| SUB TOTAL | | | | | 240 | 240 | 80 | 160 | 0 | 0 | 720 |

SEGUNDO PERIODO ACADÉMICO ORDINARIO

| CÓDIGO | MÓDULOS | ORGANIZACIÓN CURRICULAR | PRE-REQUISITOS | CAMPOS DE FORMACIÓN | Aprendizaje en contacto con el docente | Aprendizaje autónomo | Aprendizaje práctico/experimental APED | Aprendizaje práctico/experimental APEA | Prácticas de servicio comunitario | Prácticas preprofesionales | TOTAL DE HORAS |
|------------------|--|-------------------------|----------------|-------------------------------------|--|----------------------|--|--|-----------------------------------|----------------------------|----------------|
| TS-G-201 | GESTIÓN OPERATIVA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | PROFESIONAL | | Adaptación e innovación tecnológica | 48 | 32 | 0 | 64 | 0 | 0 | 144 |
| TS-G-202 | COSTES GASTRONÓMICOS | BÁSICA | | Adaptación e innovación tecnológica | 32 | 16 | 0 | 48 | 0 | 0 | 96 |
| TS-G-203 | ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADA | PROFESIONAL | | Fundamentos Teóricos | 32 | 16 | 16 | 32 | 0 | 0 | 96 |
| TS-G-204 | COCINA COSTEÑA E INSULAR | PROFESIONAL | TS-G-104 | Adaptación e innovación tecnológica | 64 | 48 | 32 | 48 | 0 | 0 | 192 |
| TS-G-205 | TÉCNICAS DE CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA | PROFESIONAL | | Adaptación e innovación tecnológica | 64 | 48 | 32 | 48 | 0 | 0 | 192 |
| SUB TOTAL | | | | | 240 | 160 | 80 | 240 | 0 | 0 | 720 |

TERCER PERIODO ACADÉMICO ORDINARIO

| CÓDIGO | MÓDULOS | ORGANIZACIÓN CURRICULAR | PRE-REQUISITOS | CAMPOS DE FORMACIÓN | Aprendizaje en contacto con el docente | Aprendizaje autónomo | Aprendizaje práctico/experimental APED | Aprendizaje práctico/experimental APEA | Prácticas de servicio comunitario | Prácticas preprofesionales | TOTAL DE HORAS |
|------------------|------------------------------------|-------------------------|----------------|-------------------------------------|--|----------------------|--|--|-----------------------------------|----------------------------|----------------|
| TS-G-301 | TÉCNICAS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA | PROFESIONAL | | Adaptación e innovación tecnológica | 64 | 48 | 48 | 32 | 0 | 0 | 192 |
| TS-G-302 | COCINA ANDINA Y AMAZÓNICA | PROFESIONAL | TS-G-104 | Adaptación e innovación tecnológica | 64 | 48 | 32 | 48 | 0 | 0 | 192 |
| TS-G-303 | BEBIDAS Y TÉCNICAS DE BARES | PROFESIONAL | | Adaptación e innovación tecnológica | 48 | 16 | 32 | 48 | 0 | 0 | 144 |
| TS-G-304 | COMERCIALIZACIÓN GASTRONÓMICA | PROFESIONAL | | Adaptación e innovación tecnológica | 32 | 32 | 0 | 32 | 96 | 0 | 192 |
| SUB TOTAL | | | | | 208 | 144 | 112 | 160 | 96 | 0 | 720 |

CUARTO PERIODO ACADÉMICO ORDINARIO

| CÓDIGO | MÓDULOS | ORGANIZACIÓN CURRICULAR | PRE-REQUISITOS | CAMPOS DE FORMACIÓN | Aprendizaje en contacto con el docente | Aprendizaje autónomo | Aprendizaje práctico/experimental APED | Aprendizaje práctico/experimental APEA | Prácticas de servicio comunitario | Prácticas preprofesionales | TOTAL DE HORAS |
|------------------|--|-------------------------|----------------|--|--|----------------------|--|--|-----------------------------------|----------------------------|----------------|
| TS-G-401 | COCINA INTERNACIONAL | PROFESIONAL | | Adaptación e innovación tecnológica | 48 | 16 | 64 | 16 | 0 | 0 | 144 |
| TS-G-402 | NOUVELLE CUISINE | PROFESIONAL | | Adaptación e innovación tecnológica | 48 | 16 | 64 | 16 | 0 | 240 | 384 |
| INST-INEL | INNOVACIÓN, EMPRENDIMIENTO Y LIDERAZGO | PROFESIONAL | | Comunicación y Lenguaje | 32 | 48 | 0 | 16 | 0 | 0 | 96 |
| TS-G-404 | UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR | INTEGRACION CURRICULAR | | Integración de saberes, contexto y cultura | 32 | 48 | 0 | 16 | 0 | 0 | 96 |
| SUB TOTAL | | | | | 160 | 128 | 128 | 64 | 0 | 240 | 720 |

| CAMPO DE FORMACIÓN | |
|--|-----------|
| Fundamentos Teóricos | 4 |
| Adaptación e innovación tecnológica | 11 |
| Comunicación y lenguaje | 2 |
| Integración de saberes, contexto y cultura | 1 |
| TOTAL DE CAMPOS DE FORMACIÓN | 18 |

| UNIDADES DE ORGANIZACIÓN DE APRENDIZAJE | |
|---|-----------|
| BÁSICA | 4 |
| PROFESIONAL | 13 |
| INTEGRACION CURRICULAR | 1 |
| TOTAL U. ORG. CURRICULAR | 18 |

| DISTRIBUCIÓN DE LOS COMPONENTES DE APRENDIZAJE | |
|---|--------------|
| APRENDIZAJE EN CONTACTO CON EL DOCENTE | 848 |
| APRENDIZAJE AUTÓNOMO | 672 |
| APRENDIZAJE PRÁCTICO EXPERIMENTAL (APED) en contacto Docente | 400 |
| APRENDIZAJE PRÁCTICO EXPERIMENTAL (APEA) sin contacto Docente | 624 |
| PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES LABORALES | 240 |
| PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO | 96 |
| UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR | 96 |
| TOTAL HORAS DE LA CARRERA | 2.880 |
| RELACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN DE APRENDIZAJE | 2,00 |

Aprobación de la suficiencia de la lengua extranjera según lo que indica el Reglamento de Régimen Académico (Nivel A2 del Marco Común Europeo, como requisito para la matriculación último ciclo).