

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
RELACION 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).

