

# 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	Prácticas de servicio comunitario	Prácticas preprofesionales	TOTAL DE HORAS
TS-G-101	PATRIMONIO Y CULTURA GASTRONÓMICA	BÁSICA		Fundamentos Teóricos	48	64	32	0	0	144
TS-G-102	MATEMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	BÁSICA		Fundamentos Teóricos	32	48	16	0	0	96
TS-G-103	SEGURIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	BÁSICA		Fundamentos Teóricos	48	48	48	0	0	144
TS-G-104	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA	PROFESIONAL		Adaptación e innovación tecnológica	64	48	80	0	0	192
TS-G-105	PROTOCOLOS Y TÉCNICAS DE SERVICIOS	PROFESIONAL		Comunicación y Lenguaje	48	32	64	0	0	144
<b>SUB TOTAL</b>					<b>240</b>	<b>240</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>720</b>

#### SEGUNDO PERIODO ACADÉMICO ORDINARIO

CÓDIGO	MÓDULOS	ORGANIZACIÓN CURRICULAR	PRE-REQUISITOS	CAMPOS DE FORMACIÓN	Aprendizaje en contacto con el docente	Aprendizaje autónomo	Aprendizaje práctico/experimental	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	64	0	0	144
TS-G-202	COSTES GASTRONÓMICOS	BÁSICA		Adaptación e innovación tecnológica	32	16	48	0	0	96
TS-G-203	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADA	PROFESIONAL		Fundamentos Teóricos	32	16	48	0	0	96
TS-G-204	COCINA COSTEÑA E INSULAR	PROFESIONAL	TS-G-104	Adaptación e innovación tecnológica	64	48	80	0	0	192
TS-G-205	TÉCNICAS DE CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA	PROFESIONAL		Adaptación e innovación tecnológica	64	48	80	0	0	192
<b>SUB TOTAL</b>					<b>240</b>	<b>160</b>	<b>320</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>720</b>

#### TERCER PERIODO ACADÉMICO ORDINARIO

CÓDIGO	MÓDULOS	ORGANIZACIÓN CURRICULAR	PRE-REQUISITOS	CAMPOS DE FORMACIÓN	Aprendizaje en contacto con el docente	Aprendizaje autónomo	Aprendizaje práctico/experimental	Prácticas de servicio comunitario	Prácticas preprofesionales	TOTAL DE HORAS
TS-G-301	TÉCNICAS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA	PROFESIONAL		Adaptación e innovación tecnológica	64	48	80	0	0	192
TS-G-302	COCINA ANDINA Y AMAZÓNICA	PROFESIONAL	TS-G-104	Adaptación e innovación tecnológica	64	48	80	0	0	192
TS-G-303	BEBIDAS Y TÉCNICAS DE BARES	PROFESIONAL		Adaptación e innovación tecnológica	48	16	80	0	0	144
TS-G-304	COMERCIALIZACIÓN GASTRONÓMICA	PROFESIONAL		Adaptación e innovación tecnológica	32	32	32	96	0	192
<b>SUB TOTAL</b>					<b>208</b>	<b>144</b>	<b>272</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>720</b>

#### CUARTO PERIODO ACADÉMICO ORDINARIO

CÓDIGO	MÓDULOS	ORGANIZACIÓN CURRICULAR	PRE-REQUISITOS	CAMPOS DE FORMACIÓN	Aprendizaje en contacto con el docente	Aprendizaje autónomo	Aprendizaje práctico/experimental	Prácticas de servicio comunitario	Prácticas preprofesionales	TOTAL DE HORAS
TS-G-401	COCINA INTERNACIONAL	PROFESIONAL		Adaptación e innovación tecnológica	48	16	80	0	0	144
TS-G-402	NOUVELLE CUISINE	PROFESIONAL		Adaptación e innovación tecnológica	48	16	80	0	240	384
INST-INEL	INNOVACIÓN, EMPRENDIMIENTO Y LIDERAZGO	PROFESIONAL		Comunicación y Lenguaje	32	48	16	0	0	96
TS-G-404	UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	INTEGRACION CURRICULAR		Integración de saberes, contexto y cultura	32	48	16	0	0	96
<b>SUB TOTAL</b>					<b>160</b>	<b>128</b>	<b>192</b>	<b>0</b>	<b>240</b>	<b>720</b>

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

UNIDADES DE ORGANIZACIÓN DE APRENDIZAJE	
BÁSICA	4
PROFESIONAL	13
INTEGRACION CURRICULAR	1
<b>TOTAL U. ORG. CURRICULAR</b>	<b>18</b>

DISTRIBUCIÓN DE LOS COMPONENTES DE APRENDIZAJE	
APRENDIZAJE EN CONTACTO CON EL DOCENTE	848
APRENDIZAJE AUTÓNOMO	672
APRENDIZAJE PRÁCTICO EXPERIMENTAL	1.024
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES LABORALES	240
PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO	96
UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	96
<b>TOTAL HORAS DE LA CARRERA</b>	<b>2.880</b>
<b>RELACION DE LA ORGAIZACIÓN DE APRENDIZAJE</b>	<b>2</b>

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).