

# INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO VICENTE LEÓN

## MALLA CURRICULAR - CARRERA DE GASTRONOMÍA

CÓDIGO	551013802-P-0501	LUGAR DE OFERTA (SEDE):	MATRIZ LATACURGA	MODALIDAD	PRESENCIAL	AJUSTE CURRICULAR																											
PERÍODOS	I								II						III						IV												
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	Asignatura	Contacto con el Docente	Práctico Experimental en contacto con docente	Práctico Experimental Autónomo	Autónomo	Total en Horas	Horas a la semana	Créditos	Asignatura	Contacto con el Docente	Práctico Experimental en contacto con docente	Práctico Experimental Autónomo	Autónomo	Total en Horas	Horas a la semana	Créditos	Asignatura	Contacto con el Docente	Práctico Experimental en contacto con docente	Práctico Experimental Autónomo	Autónomo	Total en Horas	Horas a la semana	Créditos	Asignatura	Contacto con el Docente	Práctico Experimental en contacto con docente	Práctico Experimental Autónomo	Autónomo	Total en Horas	Horas a la semana	Créditos	
BÁSICO	SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS	48	32	32	32	144	5	3	QUÍMICA Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	32	32	16	16	96	4	2	EMPRENDIMIENTO	16	0	16	16	48	1	1	MARKETING Y TURISMO GASTRONÓMICO	16	16	0	16	48	2	1	
	FUNDAMENTOS BÁSICOS DE LA GASTRONOMÍA	64	64	32	32	192	8	4																									
	OFIMÁTICA	16	0	16	16	48	1	1																									
PROFESIONAL	PANADERÍA	64	32	64	32	192	6	4	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA	64	48	0	32	144	7	3	COCINA ECUATORIANA I	64	64	0	16	144	8	3	COCINA ECUATORIANA II	48	64	48	32	192	7	4	
	GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	48	32	32	32	144	5	3	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	16	16	0	16	48	2	1	COCINA INTERNACIONAL	48	48	16	32	144	6	3	COCINA CREATIVA E INNOVACIÓN CULINARIA	48	48	48	48	192	6	4	
									PATRIMONIO ALIMENTARIO	48	48	16	32	144	6	3	TÉCNICAS DE BARES Y CAFETERÍAS	48	48	16	32	144	6	3	CATERING Y EVENTOS	32	64	48	48	192	6	4	
									PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	48	48	16	32	144	6	3	GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	32	32	16	16	96	4	2	PLAN DE TITULACIÓN	32	32	0	32	96	4	2	
UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR																																	
PRÁCTICAS LABORALES									PRÁCTICAS LABORALES					96	2	PRÁCTICAS LABORALES					144	3											
PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO									PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO					48	1																		
Total		240	160	176	144	720	25	15		208	192	48	128	720	25	15		208	192	64	112	720	25	15		176	224	144	176	720	25	15	

Períodos	Total componente Aprendizaje en Contacto con el Docente	Total Componente Aprendizaje Práctico-Experimental	Total Componente Autónomo	Prácticas de servicio comunitario	Prácticas Laborales	Trabajo de Titulación	Total periodo académico	Total créditos
1 er Periodo	240	336	144	0			720	15
2do Periodo	208	240	128	48	96		720	15
3er Periodo	208	256	112		144		720	15
4to Periodo	176	368	176			96	720	15
<b>TOTAL</b>	<b>832</b>	<b>1200</b>	<b>560</b>	<b>48</b>	<b>240</b>	<b>96</b>	<b>2880</b>	<b>60</b>

Prácticas de servicio comunitario 96 horas, de las cuales 48 horas (1 crédito) está dispuesto en la malla y las 48 horas (1 crédito) restantes fuera de malla, acorde al cumplimiento de la estructura curricular de la carrera Art. 43 del (RRA 2023)