

CARRERA GASTRONOMÍA

Resolución aprobación CES:

Título que otorga: Tecnólogo/a Superior en Gastronomía

Duración: 5 semestres

Modalidad: Presencial

Sede: Matriz, cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbios

UNIDAD BÁSICA								
PRIMER NIVEL			SEGUNDO NIVEL			TERCER NIVEL		
MATEMÁTICAS			FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL			ÉTICA Y EQUITAD DE GÉNERO		
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.
18	16	14	36	0	60	36	0	60
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		
48			96			96		
PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA			CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS			CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS		
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.
54	73	65	36	30	30	54	30	42
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		
192			96			126		
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA			GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN			CONTABILIDAD, COSTOS Y PRESUPUESTOS		
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.
54	44	46	54	30	90	36	30	30
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		
144			174			96		
QUÍMICA DESCRIPTIVA CULINARIA			EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA			TÉCNICAS CULINARIAS II		
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.
54	44	46	36	30	30	90	108	60
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		
144			96			258		
LENGUAJE Y COMUNICACIÓN			TÉCNICAS CULINARIAS I			ATENCIÓN AL CLIENTE y COMUNICACIÓN NO VERBAL		
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.
36	0	60	90	108	60	36	0	12
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		
96			258			48		
FUNDAMENTOS DE CIENCIA E INVESTIGACIÓN						Prácticas de Servicio Comunitario		
A.C.D.	A.P.E.	A.A.						
36	30	30						
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		
96			0			96		
HORAS TOTALES POR SEMESTRE								
720			720			720		

UNIDAD PROFESIONAL					
CUARTO NIVEL			QUINTO NIVEL		
PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN			JESUCRISTO Y LA PERSONA DE HOY		
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.
54	0	42	36	0	60
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		
96			96		
RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN			GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN		
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.
36	0	12	36	0	60
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		
48			96		
TÉCNICAS CULINARIAS III			PANADERÍA, PASTERÍA Y REPOSTERÍA		
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.
90	42	60	36	72	36
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		
192			144		
PROCESOS DE SERVICIOS EN BAR Y CAFETERÍA			PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURANTES		
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.
36	30	30	36	0	60
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		
96			96		
PLANIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN			MÉTODO Y PROCESO DE LA INVESTIGACIÓN		
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.
36	0	12	18	30	0
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		
48			48		
Prácticas preprofesionales			UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR		
			A.C.D.	A.P.E.	A.A.
Horas totales asignatura			90	38	112
			Horas totales asignatura		
240			240		
HORAS TOTALES POR SEMESTRE					
720			720		

Horas totales carrera

3600

Requisitos de ingreso a la UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR: Cumplir con la aprobación de una segunda lengua del nivel B1, con las horas de prácticas pre profesionales y de servicio comunitario.

TABLA RESUMEN ORGANIZACIÓN DEL APRENDIZAJE						
Horas totales de Aprendizaje en Contacto con el Docente	Horas totales de Aprendizaje Práctico/Experimental	Horas totales de Aprendizaje Autónomo	Horas de Prácticas preprofesionales	Horas de Prácticas de servicio comunitario	Horas de Integración Curricular	Total de horas de la carrera
1260	785	1219	240	96	240	3600

* Las horas de Integración curricular se encuentran distribuidas en los componentes de aprendizajes, de la siguiente manera: 90, 38 y 112 horas dentro de los componentes: contacto con el docente, práctico experimental y aprendizaje autónomo, respectivamente y este valor está sumando dentro de los componentes antes mencionados.