UNIVERSIDAD ESTATAL DEL SUR DE MANABÍ

Carrera: Gastronomía

Modalidad Semipresencial - Sede Matriz Jipijapa

MALLA CURRICULAR

DISTRIBUCIÓN DE ASIGNATURAS POR UNIDADES Y CAMPOS FORMATIVOS

	(FT) = Fundamentos Teóricos	(PP) = Praxis Profesional	(EMI) = Epistemología y Metodología de Investigación	(ISCU) = Intel. de Saberes, Contextos y Cultura	(CL) = Comunicación y Lenguaje		PRÁCTICAS PREPROFESIONALES (PRÁCTICAS LABORALES/ DE SERVICIO COMUNITARIO)	Suma	Aprendizaje en contacto con el docente (ACD)	Aprendizaje práctico-experimental (APE)	Aprendizaje Autónomo (AA)	Práctica laboral (PL)	Prácticas de servicio comunitario (PSC)	Integración curricular (IC)
	•	,	f	„	…	†								
1 ª Nivel I	1 CG1-01 3 Créditos 144 Horas FUNDAMENTOS GASTRONÓMICOS ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	2 CG1-02 3 Créditos 144 Horas SEGURIDAD ALIMENTARIA ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	3 CG1-03 3 Créditos 144 Horas MATEMÁTICA PARA LA ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	4 CG1-04 3 Créditos 144 Horas INGLÉS I ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	5 CG1-05 3 Créditos 144 Horas COMUNICACIÓN Y LENGUAJE APLICADA A LA CULINARIA ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	Horas ACD: APE: AA: 15 Créditos		720 Horas	ACD: 240	APE: 160	AA: 320			
2 ª Nivel II	6 CG2-01 3 Créditos 144 Horas TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA I ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	7 CG2-02 3 Créditos 144 Horas TALLER DE COCINA I ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	8 CG2-03 3 Créditos 144 Horas SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	9 CG2-04 3 Créditos 144 Horas METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	10 CG2-05 3 Créditos 144 Horas INGLÉS II ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	Horas ACD: APE: AA: 15 Créditos		720 Horas	ACD: 240	APE: 160	AA: 320			
3 ª Nivel III	11 CG3-01 3 Créditos 144 Horas TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA II ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: CG2-01 C.R:	12 CG3-02 3 Créditos 144 Horas TALLER DE COCINA II ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R:CG2-02 C.R:	13 CG3-03 3 Créditos 144 Horas DIETETICA Y NUTRICIÓN GASTRONÓMICA ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	14 CG3-04 3 Créditos 144 Horas PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONÓMICO I ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	15 CG3-05 3 Créditos 144 Horas ESTADÍSTICA ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	Horas ACD: APE: AA: 15 Créditos		720 Horas	ACD: 240	APE: 160	AA: 320			
4 ª Nivel IV	16 CG4-01 3 Créditos 144 Horas COCINA FRIA ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	17 CG4-02 3 Créditos 144 Horas PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA CREATIVA I ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	18 CG4-03 3 Créditos 144 Horas PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONÓMICO II ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R:CG3-04 C.R:	19 CG4-04 3 Créditos 144 Horas GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	20 CG4-05 3 Créditos 144 Horas MARKETING GASTRONÓMICO ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	Horas ACD: APE: AA: 15 Créditos		720 Horas	ACD: 240	APE: 160	AA: 320			
5 ª Nivel V	21 CG5-01 3 Créditos 144 Horas COCINA DE LATINOAMÉRICA Y EL CARIBE ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	22 CG5-02 2 Créditos 96 Horas PANADERÍA, PANTELERÍA Y REPOSTERÍA CREATIVA II ACD: 32 APE: 16 AA: 48 P.R:CG4-02 C.R:	23 CG5-03 2 Créditos 96 Horas INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA ACD: 32 APE: 16 AA: 48 P.R: C.R:	24 CG5-04 3 Créditos 144 Horas PRODUCCIÓN Y EVENTOS GASTRONÓMICOS ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	25 CG5-05 3 Créditos 144 Horas TÉCNICAS DE GESTIÓN DE COMPRAS Y COSTOS GASTRONÓMICOS ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	Horas ACD: APE: AA:	Horas: 96 Prácticas de Servicio Comunitario 2 Créditos 15 Créditos	720 Horas	ACD: 208	APE: 128	AA: 288		96 Horas	
6 ª Nivel VI	26 CG6-01 2 Créditos 96 Horas COCINA EUROPEA Y MEDITERRANEA ACD: 32 APE: 16 AA: 48 P.R: CG5-01 C.R:	27 CG6-02 3 Créditos 144 Horas ARTES DEL CACAO ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: CG4-02 C.R:	28 CG6-03 3 Créditos 144 Horas CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	29 CG6-04 3 Créditos 144 Horas INVESTIGACIÓN DE MERCADOS GASTRONÓMICOS ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R:CG5-03 C.R:	30 CG6-05 1 Créditos 48 Horas DISEÑOS DE MENÚ ACD: 16 APE: 16 AA: 16 P.R: C.R:	Horas ACD: APE: AA:	Horas: 144 Prácticas laborales 3 Créditos 15 Créditos	720 Horas	ACD: 192	APE: 128	AA: 256	144 Horas		
7 ª Nivel VII	31 CG7-01 1 Créditos 48 Horas COCINA ECUATORIANA ACD: 16 APE: 16 AA: 16 P.R:CG6-04 C.R:	32 CG7-02 3 Créditos 144 Horas CAFÉ Y BARISMO ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	33 CG7-03 3 Créditos 144 Horas TITULACIÓN I ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	34 CG7-04 3 Créditos 144 Horas GASTRONÓMICA Y SOCIEDAD ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	35 CG7-05 3 Créditos 144 Horas GESTIÓN FINANCIERA ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	Horas ACD: APE: AA:	Horas: 96 Prácticas laborales 2 Créditos 15 Créditos	720 Horas	ACD: 208	APE: 144	AA: 272	96 Horas		144 Horas
8 ª Nivel VIII	36 CG8-01 3 Créditos 144 Horas COCINA TRADICIONAL MANABITA ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: CG7-01 C.R:	37 CG8-02 3 Créditos 144 Horas COCINA DE VANGUARDÍA ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	38 CG8-03 3 Créditos 144 Horas TITULACIÓN II ACD: 48 APE: 32 AA: 64 Pr: CG7-03 C.R:	39 CG8-04 3 Créditos 144 Horas EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN GASTRONÓMÍCA ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	40 CG8-05 3 Créditos 144 Horas DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE COCINA ACD: 48 APE: 32 AA: 64 P.R: C.R:	Horas ACD: APE: AA: 15 Créditos		720 Horas	ACD: 240	APE: 160	AA: 320			144 Horas
	Asignaturas Unidad Básica	Asignaturas Unidad Profesional	Asignaturas Unidad de integración curricular	Asignatura Integradora del Nivel	Prácticas de Servicios comunitaariros y Prácticas Preprofesionales		Créditos Totales	120 Créditos	ACD: 1808	APE: 1200	AA: 2416	PL: 240	PSC: 96	IC: 288

ITINERARIOS DE LA CARRERA: ……..

El estudiante que ingrese en esta carrera podrá seleccionar un itinerario los cuales están prestablecidos en nivel (Básico y Avanzado).

Organización Curricular		Prácticas Laborales	
Aprendizaje en contacto con el Docente	ACD: 1808	Prácticas de Servicio Comunitario	96 Horas
Aprentizaje práctico experimental	APE: 1200	Total de Horas Organización Curricular	5424 Horas
Aprendizaje Autónomo	AA: 2416	Total de Horas de la Carrera	5760 Horas
Total de Horas Organización Curricular	AAp: 5424	Número de Asignaturas	40

Firmado electrónicamente por:
LISSETTE MONSERRATE CARVAJAL PIONCE

Lic. Carvajal Pionce Lissette Monserrate, Mg

Coordinador/a