

GASTRONOMÍA

Unidad de Organización Curricular	Periodo Académico Ordinario (PAO)	Asignatura	Créditos	Horas de Aprendizaje en contacto con el docente	Horas de Aprendizaje Autónomo	Horas de Aprendizaje práctico/experimental	Prácticas preprofesionales Laborales		Prácticas preprofesionales Servicio Comunitario		Total horas
							Créditos	Horas	Créditos	Horas	
Básica	1	Cultura y Ética profesional	2	38	39	19	0	0	0	0	96
		Tics Aplicadas	2	38	39	19					96
		Matemáticas aplicadas	3	57	58	29					144
		Introducción a la gastronomía	3	57	58	29					144
		Comunicación oral y escrita	2	38	39	19					96
		Patrimonio gastronómico	3	57	58	29					144
Total PAO 1			15	285	291	144	0	0	0	0	720
Básica	2	Reconocimiento de Insumos e historia culinaria	3	57	58	29	0	0	0	0	144
		Nutrición y dietética	2	38	39	19					96
Profesional		Técnicas Culinarias	3	57	58	29					144
		Cocina ecuatoriana	3	57	58	29					144
		Sanidad y Seguridad Alimentaria en la Gastronomía	2	38	39	19					96
		Riesgos y Seguridad en la Industria Culinaria	2	38	39	19					96
Total PAO 2			15	285	291	144	0	0	0	0	720
Profesional	3	Repostería y Arte Pastelero	2	38	39	19	4	192	1	48	96
		Gastronomía a la Carta: Planeamiento y Desarrollo del Menú	2	38	39	19					96
		Cocina Creativa e internacional	2	38	39	19					96
		Operaciones y Servicios Culinarios	2	38	39	19					96
		Enología, Bebidas y Maridaje	2	38	39	19					96
Total PAO 3			15	190	195	95	4	192	1	48	720
		Alta Gastronomía y Cocina de autor	3	57	58	29					144

Profesional	4	Técnicas de administración en gastronomía	2	38	39	19	1	48	0	0	96
		Marketing Gastronómico en la Era Digital	2	38	39	19					96
		Presupuestos de alimentos y bebidas	2	38	39	19					96
Integración Curricular		Proyecto de Titulación	5	77	104	59					240
Total PAO 4			15	248	279	145	1	48	0	0	720
TOTALES			60	1008	1056	528	5	240	1	48	2880

Servicio comunitario fuera de la malla	1	48
--	---	----

ACTIVIDADES DE FORMACIÓN DENTRO DE LA MALLA		HORAS	CREDITOS
PRÁCTICAS LABORALES	Operaciones y Servicios Culinarios	96	2
	Enología, Bebidas y Maridaje	96	2
	Alta Gastronomía y Cocina de autor	48	1
SERVICIO COMUNITARIO	Gastronomía a la Carta: Planeamiento y Desarrollo del Menú	48	1
TOTAL		288	6

ACTIVIDADES DE FORMACIÓN FUERA DE LA MALLA		HORAS	CREDITOS
SERVICIO COMUNITARIO	Costos y presupuestos en gastronomía	48	1
TOTAL		48	1

RESUMEN DE LA MALLA		
Total de asignaturas	22	
Total de horas/créditos de la carrera	2928	61
Total de horas/créditos de Aprendizaje en contacto con el docente	1008	

Aclaratoria: De acuerdo al Reglamento de Régimen Académico en el Art. 43 y en ejercicio de su autonomía responsable el ISTTE, asigna a cada carrera un rango de horas y/o créditos destinados a las prácticas pre-profesionales dentro de la malla curricular con 240 horas que equivalen a 5 créditos estipulados dentro de la malla curricular en 3ero y 4to nivel: para las prácticas de servicio

Total de horas/créditos de Aprendizaje Autónomo	1056	54	<p>dentro de la malla curricular en caso y los fines, para los proyectos de servicio comunitario se contará con 48 horas dentro de la malla equivalente a 1 crédito y 48 horas de actividades de formación fuera de la malla equivalente a 1 crédito sumando un total de a 2 créditos, las mismas que serán desarrolladas mediante la educación continua en talleres de formación en el área; y la divulgación de resultados de investigación que presentan los proyectos de vinculación y esta manera nos acogemos al 10% de las horas destinadas en la malla curricular para esta actividad.</p>
Total de horas/créditos de Aprendizaje práctico/experimental	528		
Total de horas/créditos de Prácticas preprofesionales Laborales	240	5	
Total de horas/créditos de Prácticas preprofesionales Servicio Comunitario	48/48	1/1	