



# INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR MANUEL LEZAETA A.

## MAPA CURRICULAR COMPLETA GASTRONOMÍA

### UNIDADES DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR

CAMPOS DE FORMACIÓN	UOC	UOC BÁSICA						UOC PROFESIONAL						UOC TITULACIÓN															
		I						II						III						IV						V			
FUNDAMENTOS TEÓRICOS	Gastronomía G.01.GA	AP	AC	PE	AA	TC	TH	AP	AC	PE	AA	PP	TH	AP	AC	PE	AA	PP	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH
		48	48	48	32	80	256	32	32	64	48	40	216	32	32	64	32	40	200	32	32	48	66	178	16	16	48	48	128
		AP	AC	PE	AA	TC	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH		
		48	48	16	16	80	208	32	32	64	96	224	16	16	48	32	112	32	32	64	36	50	214	32	32	64	64	192	
ADAPTACIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA	Técnicas culinarias G.01.TC	AP	AC	PE	AA	TC	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH		
		32	32	20	16	80	100	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232	
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
INTEGRACIÓN DE SABERES, CONTEXTOS Y CULTURA	Proceso administrativo G.01.PA.03	32	32	20	16	80	100	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232	
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
		32	32	20	16	80	100	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232	
COMUNICACIÓN N Y LENGUAJES	Metodología de la investigación G.01.MI	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	PP	TH	AP	AC	PE	AA	PP	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	
		32	32	32	16	112	32	32	80	52	40	236	16	16	48	32	40	152	16	16	48	60	140	16	16	32	48	120	232
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	PP	TH	AP	AC	PE	AA	PP	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	
TOTAL HORAS SEMESTRALES	Matemática financiera G.01.MF	32	32	32	16	112	32	32	80	52	40	236	32	28	48	32	30	170	32	32	48	32	170	16	16	32	48	120	232
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
		32	32	32	16	112	32	32	80	52	40	236	32	28	48	32	30	170	32	32	48	32	170	16	16	32	48	120	232
TOTAL HORAS SEMESTRALES	Comunicación oral y escrita G.01.CO	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
		32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
TOTAL HORAS SEMESTRALES	Realidad nacional gastronómica G.02.RN	32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
		32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
TOTAL HORAS SEMESTRALES	Ofimática y software gastronómico G.03.OS	32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
		32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
TOTAL HORAS SEMESTRALES	Etiqueta y protocolo G.04.EP	32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
		32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
TOTAL HORAS SEMESTRALES	Marketing de servicios gastronómicos G.05.MS	32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
		32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
TOTAL HORAS SEMESTRALES	Seguridad alimentaria y bromatología G.03.SA	32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
		32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
TOTAL HORAS SEMESTRALES	Ética profesional G.03.EP	32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
		32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
TOTAL HORAS SEMESTRALES	Legislación turística ecuatoriana G.04.IT	32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
		32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
TOTAL HORAS SEMESTRALES	Panadería G.02.PA	32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
		32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
TOTAL HORAS SEMESTRALES	Cafetería y barismo G.03.CB	32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
		32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
TOTAL HORAS SEMESTRALES	Proyectos de Mixología G.05.PM	32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
		32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
TOTAL HORAS SEMESTRALES	Proyectos Gastronómicos G.05.PG	32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
		32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
TOTAL HORAS SEMESTRALES	TOTAL HORAS SEMESTRALES	32	32	32	16	112	32	32	32	32	128	32	32	64	64	192	32	32	64	64	192	16	16	32	48	120	232		
		AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH	AP	AC	PE	AA	TH			
		224	224	180	112	160	900	144	144	272	260	80	900	144	140	288	218	110	900	144	144	272	290	50	900	96	96	212	256



Total semanas por semestre	16
----------------------------	----

Docencia							Total horas
AP	AC	PE	AA	TT	PP	TC	
Actividades de aprendizaje asistido por el profesor	Actividades de aprendizaje colaborativo	Prácticas de aplicación y experimentación de los aprendizajes	Aprendizaje Autónomo	Trabajo de Titulación	Prácticas Pre profesionales	Trabajo Comunitario	
752	748	1224	1136	240	240	160	
1500						400	4500
3000							