

## Silabos Rediseño Carrera de Gastronomía Utn

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Bases y Técnicas Culinarias
<b>Resultados de aprendizajes</b>	Aplica conocimientos, técnicas y herramientas básicas culinarias. Habilidades para comunicarse efectivamente en el ámbito laboral. Compromiso con la educación continua y la actualización a lo largo de su ejercicio profesional. Aplica técnicas básicas de la gastronomía Identifica los diferentes tipos de cortes y técnicas de cocción Usa y aplica preparaciones básicas
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Introducción a la cocina Materia prima a utilizar para preparación de recetas Manipulación de alimentos Medidas de peso usados en cocina y terminología culinaria Cortes básicos de alimentos Brunoise, juliana, batonet, slice. Elaboraciones básicas profesionales Métodos y técnicas de cocción Salsas madres: frías y calientes Salsas derivadas: Frías y calientes Usos de las salsas
<b>Número de período lectivo</b>	1
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	224
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad básica
<b>Campos de formación</b>	Praxis profesional

<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	Si
<b>¿Número de horas de las prácticas preprofesionales?</b>	64

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Expresión Oral y Escrita
--	--------------------------

**Resultados de aprendizajes**

Mejora la comprensión lectora con el uso de mapas conceptuales y otras técnicas para observar la jerarquía de ideas dentro de un texto.  
 Redacta textos y ensayos apegados a las normas ortográficas y gramaticales.  
 Utiliza los diferentes medios de comunicación como herramientas de difusión de la actividad comercial del Ecuador.  
 Expone información de diversa índole utilizando técnicas básicas de expresión oral.  
 Determina las características del lenguaje verbal, lengua y habla para evitar su aplicación incorrecta

**Descripción mínima de contenidos**

Procesos de la lectura: ideas principales y secundarias  
 Proyectos de redacción, revisión, edición  
 Errores ortográficos comunes  
 Reglas ortográficas generales  
 Nociones básicas sobre lenguaje  
 Material promocional impreso  
 Aplicación en el arte y la ciencia de la alimentación  
 Lenguaje radiofónico  
 La comunicación  
 Las formas de comunicación  
 Estructuras expositivas

**Número de período lectivo** 1

**Número de horas en el período lectivo** 80

**Unidad de organización curricular** Unidad básica

**Campos de formación** Fundamentos teóricos

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Historia de la Gastronomía
<b>Resultados de aprendizajes</b>	<p>Identifica los orígenes de la cocina, la influencia de los pueblos prehistóricos en la Gastronomía.</p> <p>Identifica los pueblos antiguos que han influenciado la Gastronomía actual a través del intercambio de productos y culturas.</p> <p>Comprende la evolución de la cocina en Europa gracias a influencias de Asia para transformar a la Gastronomía en un arte.</p> <p>Identifica los ingredientes y preparaciones ancestrales existentes antes de la llegada de los españoles y como influyen hasta la actualidad en nuestros pueblos.</p> <p>Valora la cultura gastronómica de los pueblos</p> <p>Identifica las corrientes gastronómicas en el tiempo</p> <p>Identifica la importancia de nuevas técnicas en la adaptación de la cocina clásica</p>
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	<p>La influencia de la gastronomía a nivel de Europa</p> <p>Intercambio de productos</p> <p>Cultura</p> <p>Primeras herramientas de metal</p> <p>Evolución de la cocina europea</p> <p>La influencia de la gastronomía asiática como arte</p> <p>Identificación de ingredientes</p> <p>Técnicas de preparación ancestral</p> <p>Llegado de los españoles</p> <p>Visión de la influencia española hasta la actualidad</p> <p>Importancia del gastrónomo en la transformación de alimentos</p> <p>La influencia de la cultura francesa en la cocina mundial</p> <p>Las bases de la cocina clásica</p>
<b>Número de período lectivo</b>	1
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	128
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad básica
<b>Campos de formación</b>	Praxis profesional
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Matemática Básica
<b>Resultados de aprendizajes</b>	<p>Capacidad para analizar y resolver problemas numéricos para alimentos y bebidas</p> <p>Aplicación de fórmulas para conversión de medidas</p> <p>Compromiso con la educación continua y la actualización a lo largo de su ejercicio Profesional</p> <p>Aplicación de sistemas matemáticos para desarrollo de fórmulas</p>
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	<p>Propiedades y operaciones de los números decimales</p> <p>Sistema métrico decimal</p> <p>Medidas de longitud, superficie, volumen y peso</p>

Proporciones  
 Media (aritmética), mediana y moda  
 Regla de tres simple: directa e inversa  
 Regla de tres compuesta: directa e inversa  
 Lógica matemática  
 Tanto por ciento  
 Descuento simple a una tasa de interés  
 Anualidades

**Número de período lectivo** 1

**Número de horas en el período lectivo** 80

**Unidad de organización curricular** Unidad básica

**Campos de formación** Fundamentos teóricos

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Metodología de la investigación
--	---------------------------------

**Resultados de aprendizajes** Domina los conceptos básicos de investigación científica  
 Identifica los problemas del entorno para buscar posibles soluciones  
 Estructura la metodología necesaria para mitigar los problemas encontrados  
 Diseña documentos científicos en base a los resultados encontrados  
 Habilidad para trabajar en grupos multidisciplinares gastronómicos

**Descripción mínima de contenidos** Paradigmas, historia de la investigación, conceptos básicos  
 Problema de la investigación, contextualización, problema, objetivos, hipótesis  
 Diseño de la investigación, población y muestra, métodos, instrumentos, recopilación de la investigación.  
 Resultados, conclusiones, discusiones, elaboración de artículo científico

**Número de período lectivo** 1

**Número de horas en el período lectivo** 96

**Unidad de organización curricular** Unidad básica

**Campos de formación** Epistemología y metodología de la investigación

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

No es de itinerario

## Itinerario

¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?

No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Protocolo y Etiqueta
<b>Resultados de aprendizajes</b>	Capacidad para analizar y resolver problemas en los servicios gastronómicos Aplica normas para protocolo social, empresarial Aplica normas y técnicas para el montaje de eventos sociales
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Definiciones y diferencias Normas generales Formulas comunes y casos prácticos Origen, historia y definiciones Aplicación de casos Protocolo en la mesa Listas de invitados y casos prácticos Principios de ordenación Casos de aplicación Recepción de invitados y autoridades Actividades durante y de clausura de eventos
<b>Número de período lectivo</b>	1
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	96
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad básica
<b>Campos de formación</b>	Comunicación y lenguajes
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Realidad Nacional
<b>Resultados de aprendizajes</b>	Comprende las responsabilidades éticas, culturales y sociales en el desempeño de sus actividades. Interpreta la información del contexto dentro del ámbito, político, social, laboral, económico del País Compromiso con la educación continua y la actualización a lo largo de su ejercicio profesional, enfocado a la realidad del país
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Distribución del ingreso en el mundo América Latina. Distribución del Ingreso y desigualdades sociales Ecuador: Distribución del Ingreso y desigualdades sociales. Ecuador: Ubicación geoestratégico, recursos naturales y condiciones productivas Exportación de productos Importación de productos

Modelos de Desarrollo del Ecuador  
El socialismo del Buen vivir  
El cambio de la Matriz Productiva

<b>Número de período lectivo</b>	1
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	96
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad básica
<b>Campos de formación</b>	Integración de saberes, contextos y cultura
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Introducción al Turismo Gastronómico
--	--------------------------------------

<b>Resultados de aprendizajes</b>	Integrar el conocimiento culinario como motivador para el desarrollo turístico Determinar la vocación gastronómica de los territorios para impulsar la actividad turística. Analiza la influencia de la cultura y educación en el turismo gastronómico local e internacional. Desarrolla adecuadamente los procesos para integrar la gastronomía en destinos turísticos.
-----------------------------------	---

<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Temas a tratar Aproximación socio histórica del concepto de gastronomía y su relación con el turismo. Principios justificativos de la planificación en el desarrollo de la gastronomía turística. Tipología de espacios de la cultura gastronómica. Tendencias del turismo gastronómico (marca turística). Planificación gastronómica; su improvisación y problemática. Componentes e interacción del sistema, Planificación; alternativa necesaria ante la improvisación en el desarrollo del turismo gastronómico.
---	---

<b>Número de período lectivo</b>	2
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	128
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad básica
<b>Campos de formación</b>	Praxis profesional

<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Legislación Laboral y Seguridad Social
--	--

<b>Resultados de aprendizajes</b>	<p>Conoce los derechos y obligaciones del trabajador y empleador.          Determina los mecanismos en la elaboración de demandas.          Conoce los derechos y obligaciones del trabajador y empleador.          Conoce la importancia del Derecho Laboral.          Experimenta un proceso práctico sobre las demandas laborales</p>
-----------------------------------	--

<b>Descripción mínima de contenidos</b>	<p>El trabajo en las diferentes civilizaciones          Análisis histórico del trabajo en el Ecuador          Principios          Características          Antecedentes          Definiciones          Modelos de demandas"</p>
---	---

<b>Número de período lectivo</b>	2
----------------------------------	---

<b>Número de horas en el período lectivo</b>	80
--	----

<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad básica
--	---------------

<b>Campos de formación</b>	Integración de saberes, contextos y cultura
----------------------------	---

<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
------------------------------	------------

<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
------------------------------------	---------

<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
-------------------	---------------------

<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No
---	----

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Matemática Financiera
--	-----------------------

<b>Resultados de aprendizajes</b>	<p>Capacidad para desarrollar y emprender proyectos productivos para el desarrollo de la microempresa que apunten a la generación de nuevos productos y servicios gastronómicos          Habilidad para trabajar en equipos multidisciplinarios gastronómicos          Habilidad para identificar, formular y resolver problemas financieros          Aplica cálculos financieros en proyectos para obtener resultados a largo y corto plazo          Analiza y aplica métodos de TIR y VAN</p>
-----------------------------------	---

<b>Descripción mínima de contenidos</b>	El interés, Definiciones relacionadas, ejercicios de aplicación, días transcurridos, Porcentaje y descuentos
---	--

Definición de: interés, monto o valor futuro, tasa de interés  
 Depreciación y amortizaciones  
 Anualidades  
 Resolución de ejercicios propuesto  
 Introducción  
 Capitalización  
 Descuento  
 Interés simple  
 Conceptos básicos  
 Monto  
 Descuentos  
 Valor del dinero en el tiempo  
 Introducción y definiciones  
 Cálculo del valor presente  
 Cálculo del interés  
 Descuento compuesto

**Número de período lectivo** 2

**Número de horas en el período lectivo** 80

**Unidad de organización curricular** Unidad básica

**Campos de formación** Fundamentos teóricos

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Técnicas Aplicadas a la Gastronomía
--	-------------------------------------

**Resultados de aprendizajes** Aplica conocimientos, técnicas y herramientas básicas culinarias  
 Habilidad para trabajar en equipos multidisciplinarios gastronómicos  
 Habilidad para comunicarse efectivamente en el ámbito laboral  
 Aplicación de fórmulas de la cocina caliente y fría  
 Utiliza las diferentes técnicas de cocción y conservación en alimentos  
 Identifica los diferentes grupos de alimentos para la producción

**Descripción mínima de contenidos** Conceptos básicos de cocina  
 Características y tipos de cocina  
 Clasificación de áreas de cocina  
 Análisis y métodos de cocción  
 Aplicación de métodos en preparaciones culinarias dentro de sus prácticas dentro del laboratorio  
 Organización del menú por materias primas  
 Materias primas, análisis, usos y características  
 Practica de cocina (uso de fondos)  
 Desarrollo de recetario

**Número de período lectivo** 2



<b>Número de horas en el período lectivo</b>	224
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad básica
<b>Campos de formación</b>	Praxis profesional
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	Si
<b>¿Número de horas de las prácticas preprofesionales?</b>	64

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Técnicas de investigación de mercado
--	--------------------------------------

**Resultados de aprendizajes**

Analiza y asocia las fuentes de información.  
Organiza los instrumentos para la recolección de datos.  
Identifica y determina la Investigación comercial y la toma de decisiones.  
Sintetiza experiencias de conocimientos con el análisis de datos y la presentación del informe final.  
Determina y evalúa el proceso de la Investigación de Mercados.  
Ejecuta el proceso de la Investigación de Mercados.  
Reconoce y explica generalidades, terminología y conceptos básicos de la Investigación de Mercados.  
Diferencia los diferentes tipos de Investigación de Mercado

**Descripción mínima de contenidos**

Investigación comercial  
Diseción del proceso de la toma de decisiones  
Objetivos de la investigación de mercados  
Identificación y formulación del problema  
Diseño de la investigación  
La encuesta  
La observación  
El experimento  
Análisis de datos  
El informe final

**Número de período lectivo** 2

**Número de horas en el período lectivo** 96

**Unidad de organización curricular** Unidad básica

**Campos de formación** Epistemología y metodología de la investigación

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Técnicas de servicio
--	----------------------

**Resultados de aprendizajes** Aplicar conocimientos, técnicas para el servicio de alimentos y bebidas  
Habilidad para trabajar en equipos multidisciplinarios gastronómicos, dividido en rangos y sectores  
Habilidad para comunicarse efectivamente en el ámbito laboral con un vocabulario técnico  
Montaje adecuado de mesas  
Uso adecuado de los tipos de servicios

**Descripción mínima de contenidos** El servicio inicial  
Servicio de bebidas  
Servicio de alimentos  
Conformación de la brigada del servicio  
Rangos y sectores de servicio  
Cálculo de las necesidades de personal para eventos  
Elementos de la carta  
Técnicas para la presentación de la carta  
Descripción de la carta  
Principales elementos y estructura de una comanda  
Procedimiento y técnicas para anotar pedidos.  
La distribución de las comandas para caja y cocina  
Desempeño de las actividades con respeto a la profesión

**Número de período lectivo** 2

**Número de horas en el período lectivo** 128

**Unidad de organización curricular** Unidad básica

**Campos de formación** Comunicación y lenguajes

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Tecnologías de información y comunicación
--	---

**Resultados de aprendizajes** Identifica los sistemas de computación para operar eficientemente los equipos.  
Usa los entornos virtuales de trabajo para minimizar tiempo y espacio en la organización  
Comprende la importancia de las TIC en la gestión de empresas de servicios.  
Usa herramientas 2.0 para gestionar eficientemente la comunicación.

**Descripción mínima de contenidos** Sistemas de cómputo y sus elementos  
La memoria tipos y características  
Microprocesadores tipos y definición  
Software y hardware definición, características y funcionalidad  
Sistema operativo, concepto, funcionalidad y tipos  
Introducción a las TIC  
Herramientas web 2.0  
Desarrollo de aplicaciones básicas en base al uso de TIC  
Sistemas de información empresarial  
Entornos virtuales de trabajo colaborativo

**Número de período lectivo** 2

**Número de horas en el período lectivo** 64

**Unidad de organización curricular** Unidad básica

**Campos de formación** Comunicación y lenguajes

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Cocina Ecuatoriana I
--	----------------------

**Resultados de aprendizajes** Identifica la historia de la gastronomía del Ecuador  
Aplica conocimientos, herramientas básicas culinarias para preparación de recetas, ancestrales y tradicionales, ecuatorianas.  
Conocimiento de la cultura gastronómica del Ecuador  
Conocimiento de las tradiciones gastronómicas del Ecuador  
Manejo de técnicas y saberes de la gastronomía del Ecuador.

**Descripción mínima de contenidos** Primeras técnicas culinarias utilizadas en la época, manejo ancestral, análisis y posibles usos  
Técnicas de la cocina ancestral, costumbres y tradiciones  
Arroz de cebada  
Sopa de lluspas  
Colada de haba con camotes  
Guiso de arvejas con carne, chorizo y tocino  
Locro de cuero"  
Rosero quiteño, Chicha de avena y arroz, Dulce de babaco, Espumilla de guayaba

**Número de período lectivo** 3

**Número de horas en el período lectivo** 224

**Unidad de organización curricular** Unidad básica

**Campos de formación** Praxis profesional

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** Si

**¿Número de horas de las prácticas preprofesionales?** 64

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Contabilidad General
--	----------------------

**Resultados de aprendizajes**

- Reconoce las operaciones contables básicas.
- Identifica los diferentes balances de la contabilidad general
- Define la importancia de los conceptos en los que se sostiene la contabilidad para su aplicación en los registros contables.
- Construye razonablemente los criterios para determinar y sustentar las diferentes posiciones que ha de afrontar el profesional contable.
- Aplica adecuadamente la contabilidad general
- Interpreta los balances contables

**Descripción mínima de contenidos**

- Terminología
- Conceptos básicos
- Objetivos de la contabilidad general
- La partida doble
- Registros básicos
- Libros legalmente obligatorios
- Las cuentas contables y el plan de cuentas
- Introducción
- Formulación del balance de comprobación
- Resolución de ejercicios
- El estado de situación inicial y final
- El estado de situación inicial y final
- Informe de gestión
- Documentos de soporte
- Declaración de impuestos

**Número de período lectivo** 3

**Número de horas en el período lectivo** 80

**Unidad de organización curricular** Unidad básica

**Campos de formación**

- Fundamentos teóricos
- Praxis profesional

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Estadística descriptiva
<b>Resultados de aprendizajes</b>	<p>Capacidad para el análisis de datos</p> <p>Aplica métodos descriptivos para obtener de mejor manera los resultados de la investigación</p> <p>Explica los fenómenos sociales de la investigación</p> <p>Analiza datos cualitativos y cuantitativos</p> <p>Capacidad para la toma de decisiones</p>
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	<p>Tipo de datos</p> <p>Distribución de frecuencias</p> <p>Medidas de tendencia central (media, mediana y moda)</p> <p>Poblaciones y muestras</p> <p>Medidas de dispersión</p> <p>Distribución probabilística</p> <p>Introducción</p> <p>Capitalización</p> <p>Descuento</p> <p>Interés simple</p> <p>Conceptos básicos</p> <p>Introducción y definiciones</p> <p>Cálculo del valor presente</p> <p>Cálculo del interés</p> <p>Descuento compuesto</p> <p>Descuentos y anualidades</p>
<b>Número de período lectivo</b>	3
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	80
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad básica
<b>Campos de formación</b>	Epistemología y metodología de la investigación
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Organización de eventos
<b>Resultados de aprendizajes</b>	<p>Conoce de los diferentes tipos de catering</p> <p>Identifica las características del catering</p> <p>Aplica técnicas y herramientas de protocolo y etiqueta</p> <p>Prepara documentos para la gestión del catering</p> <p>Planifica los eventos</p> <p>Desarrolla los eventos</p> <p>Formula y supervisa menús para catering</p> <p>Diseñar menús de acuerdo al tipo de evento</p>
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	<p>Tipos de catering</p> <p>Clasificación de eventos y banquetes</p>

Tipos de servicio a partir de la comida  
 Brigada de cocina  
 Brigada de servicio  
 Desarrollo y entrenamiento del personal  
 Formularios para elaborar eventos  
 Formularios para evaluar eventos  
 Presupuesto para el desarrollo de catering y eventos  
 Descripción de los diferentes tipos de eventos que se pueden realizar

**Número de período lectivo** 3

**Número de horas en el período lectivo** 128

**Unidad de organización curricular** Unidad básica

**Campos de formación** Comunicación y lenguajes

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Patrimonio Gastronómico
--	-------------------------

**Resultados de aprendizajes**

- Conoce de las técnicas culinarias predeterminadas en el Ecuador
- Identifica los fundamentos teóricos de valoración y el marco jurídico legal del patrimonio intangible.
- Describe la cultura gastronómica de los pueblos y nacionalidades del Ecuador.
- Interpreta técnicas y épocas de cultivo y cosecha, método de cocción y conservación de productos de nuestra tierra.
- Evalúa los principales patrimonios gastronómicos de país.
- Valor la gastronomía para su difusión y salvaguarda

**Descripción mínima de contenidos**

- Conceptos básicos de gastronomía, patrimonio y clasificación de patrimonio
- Marco jurídico legal del patrimonio del Ecuador
- Conceptos de patrimonio
- Tipos de patrimonios
- Distribución territorial del Ecuador
- Distribución territorial de Imbabura
- Tradiciones gastronómicas y festividades ecuatorianas
- Métodos de cocción
- Métodos de conservación de los alimentos
- Organización de la información
- Validación de la información
- Publicación información de Patrimonio Gastronómico del Ecuador

**Número de período lectivo** 3

**Número de horas en el período lectivo** 96

<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad básica
<b>Campos de formación</b>	Integración de saberes, contextos y cultura
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Química de alimentos
--	----------------------

<b>Resultados de aprendizajes</b>	<p>Conoce y define los grupos de alimentos</p> <p>Aplica de los grupos de alimentos en diferentes preparaciones</p> <p>Aprende el funcionamiento de los compuestos químicos inmersos en los alimentos</p> <p>Desarrolla habilidades para elaborar adecuadamente los alimentos, transformarlos y conservarlos</p> <p>Cuida de los compuestos químicos que poseen los alimentos</p> <p>Ventajas del contenido químico de los alimentos</p> <p>Desventajas del contenido químico de los alimentos</p> <p>Conoce de los diferentes aditivos aprobados para el uso en alimentos</p>
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	<p>Disciplinas afines a la química de los alimentos</p> <p>Grupos de los alimentos</p> <p>Distribución del agua en los alimentos</p> <p>El agua y su relación con las conservas</p> <p>Propiedades funcionales de las proteínas</p> <p>Fuentes no tradicionales</p> <p>Mecanismo de inactivación de enzimas</p> <p>Aplicación de preparados enzimáticos</p> <p>Usos en la industria alimenticia</p> <p>Carbohidratos en el procesamiento industrial</p> <p>Ácidos grasos saturados e insaturados</p> <p>Deterioro de los lípidos</p> <p>Colorantes y pigmentos</p> <p>Aditivos permitidos</p>
<b>Número de período lectivo</b>	3
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	64
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad básica
<b>Campos de formación</b>	Fundamentos teóricos
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario

¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?

No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Seguridad e higiene alimentaria
<b>Resultados de aprendizajes</b>	Aprende a identificar los posibles riesgos que se pueden presentar dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas Aprende el uso adecuado de normas y leyes de la seguridad Aplica sistemas de gestión en alimentos y bebidas para su correcto uso Norma o estandariza temperaturas de cocción y de refrigeración de los alimentos
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Transmisión de los contaminantes en alimentos Factores físicos, químicos y biológicos Introducción al sistema HACCP Aplicaciones Del sistema HACCP y las BPM Introducción, estadística de siniestralidad del sector hotelero gastronómico, gestión preventiva a nivel de empresa de hostelería y gastronomía; figuras y elementos integrantes de la prevención de riesgos Gestión del riesgo, planificación de la prevención, comunicación y concientización, medición y valoración de resultados Introducción, contexto de seguridad e higiene para la actividad hotelera y gastronómica, control de riesgos, metodología de análisis de riesgos
<b>Número de período lectivo</b>	3
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	128
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad básica
<b>Campos de formación</b>	Praxis profesional
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Administración Financiera
<b>Resultados de aprendizajes</b>	Conoce y aplica herramientas financieras Optimiza recursos de acuerdo a estándares financieros Identifica y resuelve problemas mediante proyectos en el entorno gastronómico sustentada en información financiera Aprende a comunicarse efectivamente en el ámbito de las finanzas Administra y analiza financieramente establecimientos gastronómicos Analiza la información financiera de la gestión de la empresa
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Flujo de efectivo Razones financieras Manejo de Caja Fuentes de financiamiento Manejo de cuentas



Valor del dinero

Valoración de bonos  
Presupuesto capital  
Costo del capital  
Estructura del capital  
La mercadotecnia  
Banca de inversión

<b>Número de período lectivo</b>	4
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	80
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad profesional
<b>Campos de formación</b>	Fundamentos teóricos
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Cocina Ecuatoriana II
--	-----------------------

<b>Resultados de aprendizajes</b>	Identifica la historia de la gastronomía del Ecuador Aplica conocimientos, herramientas básicas culinarias para preparación de recetas, ancestrales y tradicionales, ecuatorianas. Conocimiento de la cultura gastronómica del Ecuador Conocimiento de las tradiciones gastronómicas del Ecuador Manejo de técnicas y saberes de la gastronomía del Ecuador.
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Sancocho de pescado, encebollado, viche, sopa marinera Arroz mixto, arroz con camarones, bandera, arroz con concha, seco de pollo Alfajores, arroz con leche, torta plátano, casabe Chicha de arroz Limonada Batidos Jugos
<b>Número de período lectivo</b>	4
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	224
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad profesional
<b>Campos de formación</b>	Praxis profesional
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** Si

**¿Número de horas de las prácticas preprofesionales?** 64

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Costos de alimentos y bebidas
--	-------------------------------

**Resultados de aprendizajes** Aplica receta estándar para el cálculo de costos de alimentos y bebidas  
Desarrolla fórmulas para obtener el precio final de una preparación  
Estima los costos de alimentos y bebidas para eventos  
Interpreta la información para la toma de decisiones  
Diferencia los tipo de costos y gastos aplicados en alimentos y bebidas  
Valora la importancia de la gestión de costos en as empresas de servicios

**Descripción mínima de contenidos** Definiciones generales  
Importancia de los costos  
Definiciones  
Importancia de los presupuestos  
Bases del Presupuesto  
Definiciones  
Costos de producción  
Costos por procesos  
Formato de receta estándar  
Ejercicios de aplicación  
Estandarización de medidas de equivalencia  
Responsabilidad ética de los costos

**Número de período lectivo** 4

**Número de horas en el período lectivo** 96

**Unidad de organización curricular** Unidad profesional

**Campos de formación** Fundamentos teóricos

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Estadística Inferencial
--	-------------------------

**Resultados de aprendizajes** Aplica encuestas para determinar los resultados,  
Aplicación de sistemas de gestión para seguimientos de los resultados  
Interpreta los resultados aplicando mejora continua  
Desarrolla análisis estadísticos

**Descripción mínima de contenidos** Muestreo Aleatorio simple  
Muestro Aleatorio Sistemas  
Hipótesis Estadísticas

Contrastes de hipótesis  
 Contraste Bilateral  
 Intervalo de confianza  
 Error máximo de estimación  
 Tamaño de la muestra  
 Intervalo de confianza para una proporción  
 Error máximo de estimación

**Número de período lectivo** 4

**Número de horas en el período lectivo** 80

**Unidad de organización curricular** Unidad profesional

**Campos de formación** Epistemología y metodología de la investigación

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Francés I
--	-----------

**Resultados de aprendizajes**

Identifica los sonidos y la fonética del francés y se desempeña en francés dentro del aula.  
 Utiliza los sonidos y las letras, el alfabeto francés, los números de 1 a 12, tres palabras interrogativas, el presente del verbo appeler y otros verbos básicos, nombres y apellidos franceses y extranjeros  
 Identifica los sonidos y la fonética del francés y se desempeña en francés dentro del aula.  
 Utiliza un léxico amplio de las profesiones, un léxico amplio de gustos, los adjetivos calificativos en el masculino y en el femenino, los verbos être y avoir en el presente, los verbos regulares que terminan en ¿ER en el presente, la negación con las palabras NE/N PAS, el conector de causa PARCE-QUE

**Descripción mínima de contenidos**

Introducción al idioma francés  
 Presentación de la fonética del francés  
 Sonidos del francés  
 Elle est tres sympa  
 Presentación de profesiones, nacionalidades  
 Edades, nacionalidades y profesiones en francés  
 Presentación del alfabeto en francés e Identificación de sonidos en unión de vocales  
 Adjetivos Calificativos  
 Acorde en género y número de los adjetivos

**Número de período lectivo** 4

<b>Número de horas en el período lectivo</b>	80
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad profesional
<b>Campos de formación</b>	Comunicación y lenguajes
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Gestión de recursos turísticos y gastronómicos
--	--

<b>Resultados de aprendizajes</b>	<p>Aplica los recursos turísticos como observación y trabajo de campo</p> <p>Conoce las normativas y reglamentos que se aplican en el país</p> <p>Conoce las categorías de los establecimientos de alimentos, bebidas y hospedaje</p> <p>Incluye a la gastronomía en el sistema turístico del país</p> <p>Adquiere conocimientos sobre los tipos de servicios que se usan en el turismo y en la gastronomía</p> <p>Valora al turismo y a la gastronomía como área estratégica para el País</p>
-----------------------------------	--

<b>Descripción mínima de contenidos</b>	<p>Recursos turísticos directos e indirectos</p> <p>Hotelera, restaurantes, hospedaje</p> <p>Hotelero, Restaurantes, hospedaje</p> <p>Hospitalidad, calidad del servicio, integración de subsistemas en el servicio</p>
---	---

<b>Número de período lectivo</b>	4
----------------------------------	---

<b>Número de horas en el período lectivo</b>	128
--	-----

<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad profesional
--	--------------------

<b>Campos de formación</b>	Integración de saberes, contextos y cultura
----------------------------	---

<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
------------------------------	------------

<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
------------------------------------	---------

<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
-------------------	---------------------

<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No
---	----

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Nutrición y Dietética
--	-----------------------

<b>Resultados de aprendizajes</b>	<p>Identifica los términos afines con la nutrición y que se relacionan con la técnica culinaria</p> <p>Elabora menús de acuerdo al grupo de personas</p>
-----------------------------------	--

	Selecciona los métodos adecuados de cocción para mantener el valor nutritivo Aplica regímenes alimentarios de acuerdo al sujeto
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Generalidades y temas de estudio Energía Tipos de alimentos Grupo de alimento Fórmulas para calcular el IMC Reingeniería Dietética Métodos para el cálculo óptimo de las porciones por grupo de personas y dietas
<b>Número de período lectivo</b>	4
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	112
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad profesional
<b>Campos de formación</b>	Praxis profesional
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Carnicería y Charcutería
--	--------------------------

<b>Resultados de aprendizajes</b>	Aplica conocimientos, técnicas y herramientas básicas culinarias para la elaboración de fiambres y embutidos Identificar los diferentes tipos de cortes en las reses Porciona de manera adecuada los cortes de carne Aplica métodos de cocción para preparación de carnes y embutidos Emplea aditivos alimenticios para la conservación de embutidos y fiambres
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Charcutería chorizos curados Charcutería Salchichas parrilleras y Cocidas Charcutería morcilla Fiambres y galantinas Deshuesado y bridado de las aves. Despojos (hígado, Corazón, lengua y Sesos) Charcutería embutidos Farsas (Mezclas de Carnes) Conejo, cortes y uso Cuy, cortes y preparación
<b>Número de período lectivo</b>	5
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	128

<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad profesional
<b>Campos de formación</b>	Integración de saberes, contextos y cultura
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Cocina Internacional I
--	------------------------

<b>Resultados de aprendizajes</b>	Desarrolla la destreza para preparar diferentes tipos de recetas a nivel internacional Conoce los diferentes tipos de alimentos por cada cultura y región Identifica las culturas gastronómicas del mundo Usa técnicas de la gastronomía internacional Valora las técnicas de la gastronomía para poderla aplicar en los contextos
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Cocina Canadá, USA Cocina México Cocina Panamá, Honduras, República dominicana Cocina de Venezuela, Argentina, Chile, Perú, Brasil, Colombia, Uruguay, Paraguay, Bolivia
<b>Número de período lectivo</b>	5
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	224
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad profesional
<b>Campos de formación</b>	Praxis profesional
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	Si
<b>¿Número de horas de las prácticas preprofesionales?</b>	64

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Emprendimiento
--	----------------

<b>Resultados de aprendizajes</b>	Identifica las condiciones sociales, culturales, políticas, económicas del país Propone temas para proyectos de emprendimiento Efectúa y desarrolla proyectos de emprendimiento Identifica la tramitología para la puesta en marcha de un proyecto
-----------------------------------	---

<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Líder vs Jefe; Conceptos, Coaching Pasos para llegar a un óptimo emprendimiento Procedimientos legales para constituir una empresa Puesta en práctica de un negocio
<b>Número de período lectivo</b>	5
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	112
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad profesional
<b>Campos de formación</b>	Epistemología y metodología de la investigación
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Frances II
--	------------

<b>Resultados de aprendizajes</b>	Adquisición de una base sólida proveniente de francés 1, la cual nos permite profundizar en la lingüística del francés como lengua extranjera. Correcto uso en concordancia de género y número de pronombres personales, adjetivos calificativos y artículos Comprensión oral: entender audios en francés y realización de resúmenes Comprensión escrita: identificación del francés en tiempo presente
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Aplicación de verbos técnicos Uso de Pronombres personales Uso de Adjetivos Uso de Artículos Lectura oral Realización de resúmenes Uso y aplicación de la ortografía
<b>Número de período lectivo</b>	5
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	80
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad básica
<b>Campos de formación</b>	Comunicación y lenguajes
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario



¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Gerencia de alimentos y bebidas
<b>Resultados de aprendizajes</b>	Identifica la manera de gestionar adecuadamente los recursos de un establecimiento de alimentos y bebidas Utiliza elementos de la planificación estratégica Diferencia las características de los establecimientos de alimentos y bebidas Identifica los perfiles del talento humano para empresas de alimentos y bebidas
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Escenarios globales de las empresas de alimentación Clasificación de los servicios de alimentación Instrumentos de planeamiento Desarrollo de planes estratégicos Organigrama en diferentes establecimientos hoteleros Manual de organización Aspectos de la dirección y gestión Gestión de recursos humanos en el área de A&B Gestión en la provisión de alimentos y bebidas Ley del consumidor ecuatoriano Diseño de un plan de ventas en la restauración Propuesta de un plan de merchandising en la restauración La inteligencia emocional y las competencias
<b>Número de período lectivo</b>	5
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	96
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad profesional
<b>Campos de formación</b>	Fundamentos teóricos
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Panadería
<b>Resultados de aprendizajes</b>	Desarrolla la habilidad para elaborar masas artesanales Desarrolla habilidades para elaborar panes nacionales Aplica conceptos de panadería para desarrollo del producto final Conocimiento de la cultura en la elaboración de panes regionales y mundiales Identifica las materias primas usadas en la industria de la panificación
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Elaboración de masas para panes artesanales Elaboración de masas para panes nacionales Elaboración de masas para panes integrales Elaboración de masas para panes especiales

<b>Número de período lectivo</b>	5
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	160
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad profesional
<b>Campos de formación</b>	Praxis profesional
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Cocina Internacional II
--	-------------------------

<b>Resultados de aprendizajes</b>	Desarrolla la destreza para preparar diferentes tipos de recetas a nivel internacional Conoce Culturas y costumbres gastronómicas Conoce los diferentes tipos de alimentos para cada cultura o región Aplicabilidad de técnicas
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Cocina mediterránea Cocina Alemana Cocina Griega Cocina Suiza-italiana
<b>Número de período lectivo</b>	6
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	224
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad profesional
<b>Campos de formación</b>	Praxis profesional
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	Si
<b>¿Número de horas de las prácticas preprofesionales?</b>	64

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Pastelería
--	------------

**Resultados de aprendizajes**

Desarrolla la habilidad para elaborar masas para diferentes tipos de postres y tortas  
Desarrolla habilidades para elaborar pasteles, tortas, masas, decoraciones.

Aplica conceptos de pastelería para desarrollo del producto final  
 Conocimiento de la cultura en la elaboración de repostería nacional e internacional

**Descripción mínima de contenidos** Bizcochuelo Genoise  
 Pïono de frutas y cobertura y decoraci3n de tortas.  
 Torta mármol  
 Plum Cake  
 Cobertura y decoraci3n de tortas.  
 Elaboraci3n de flores,  
 Elaboraci3n de hojas  
 Tallos  
 Técnicas de cuadrulado, lineal y arrollado.  
 Aplicaci3n de masas secas de corte y de manga  
 Bava y Savarín  
 Croissants

**Número de período lectivo** 6

**Número de horas en el período lectivo** 160

**Unidad de organizaci3n curricular** Unidad profesional

**Campos de formaci3n** Praxis profesional

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organizaci3n de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculaci3n con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Redacci3n de Artículos Científicos
--	------------------------------------

**Resultados de aprendizajes** Aplica correctamente las normas ortográficas y sintaxis para la redacci3n de artículos científicos  
 Elabora artículos de acuerdo a los parámetros de redacci3n internacional  
 Reconoce las diferentes revistas para publicaci3n  
 Analiza los principales errores que se cometen al desarrollar un artículo científico

**Descripci3n mínima de contenidos** Generalidades y temas de estudio  
 Procesos a cumplir y desarrollar  
 Como se estructura un artículo científico  
 Cuidados que se deben tomar en cuenta

**Número de período lectivo** 6

**Número de horas en el período lectivo** 160

**Unidad de organizaci3n curricular** Unidad profesional

**Campos de formaci3n** Comunicaci3n y lenguajes

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Responsabilidad Social
--	------------------------

**Resultados de aprendizajes** Identifica las normativas de responsabilidad social  
Aplica métodos para minimizar la contaminación que producen los establecimientos de alimentos y bebidas  
Comprende la legislación respecto al medio ambiente  
Valora la importancia de la responsabilidad social en la gestión de empresas de servicios

**Descripción mínima de contenidos** Factores que intervienen en la sustentabilidad, Sello verde, energías renovables  
Acopio de los desechos orgánicos de la carrera para su tratamiento  
Producción de metano como alternativa energética  
Utilización del Biogás en una cocineta modificada para este propósito  
Distribución de áreas protegidas, Reservas de biosfera y Zonas intangibles  
Corredores de conectividad y Patrimonio natural  
Presentación de resultados de una alternativa bio energética para el entorno

**Número de período lectivo** 6

**Número de horas en el período lectivo** 128

**Unidad de organización curricular** Unidad de titulación

**Campos de formación** Fundamentos teóricos

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Tecnología de alimentos
--	-------------------------

**Resultados de aprendizajes** Identifica grupo de alimentos  
Define conceptos y términos básicos sobre tecnología de alimentos  
Manipula alimentos adecuadamente en la elaboración de diversos productos.  
Utiliza adecuadamente los procesos para desarrollar productos nuevos  
Aplica técnicas de conservación de alimentos  
Innova productos gastronómicos en base a la tecnología de alimentos

**Descripción mínima de contenidos** Frutas y hortalizas  
Deterioro y desecho de los alimentos  
Aditivos alimentarios  
Elaboración de jugos  
Elaboración de mermeladas  
Elaboración de frutas en almíbar  
Hortalizas en vinagres  
Hortalizas en salmuera  
Salsas y purés  
Desarrollo de productos nuevos  
Hortalizas en vinagres  
Hortalizas en salmuera  
Salsas y purés  
Desarrollo de productos nuevos

**Número de período lectivo** 6

**Número de horas en el período lectivo** 128

**Unidad de organización curricular** Unidad profesional

**Campos de formación** Epistemología y metodología de la investigación

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Cocina internacional III
--	--------------------------

**Resultados de aprendizajes** Desarrolla la destreza para preparar diferentes tipos de recetas a nivel internacional  
Conoce Culturas y costumbres gastronómicas  
Conoce los diferentes tipos de alimentos para cada cultura o región  
Aplicabilidad de técnicas

**Descripción mínima de contenidos** Características e ingredientes de la gastronomía asiática  
Características y técnicas de la cocina china  
Características y técnicas de la cocina japonesa  
Características y técnicas de la cocina tailandesa

**Número de período lectivo** 7

**Número de horas en el período lectivo** 224

**Unidad de organización curricular** Unidad de titulación

**Campos de formación** Praxis profesional

<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	Si
<b>¿Número de horas de las prácticas preprofesionales?</b>	64

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Formulación de proyectos
--	--------------------------

<b>Resultados de aprendizajes</b>	Analiza y diagnostica el entorno situacional dentro del ámbito productivo Identifica herramientas para la formulación de proyectos Formula la propuesta Elabora un proyecto productivo para desarrollar destrezas practicas dentro del ámbito laboral Aplicación de métodos Gestiona el proyecto
-----------------------------------	---

<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Preparación, Ejecución, Evaluación Metodología de recopilación, segmentación del mercado, etapas del estudio de mercado Selección de proyecto, Sistema económico del proyecto, ciclo de vida de los proyectos. Desarrollo de un proyecto productivo
---	--

<b>Número de período lectivo</b>	7
----------------------------------	---

<b>Número de horas en el período lectivo</b>	160
--	-----

<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad profesional
--	--------------------

<b>Campos de formación</b>	Epistemología y metodología de la investigación
----------------------------	---

<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
------------------------------	------------

<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
------------------------------------	---------

<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
-------------------	---------------------

<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No
---	----

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Fotografía digital
--	--------------------

<b>Resultados de aprendizajes</b>	Usa las TIC'S para difusión de la información Conoce técnicas que se aplican en la fotografía Manejo de software de edición fotográfica Utiliza los métodos de la fotografía digital
-----------------------------------	---

<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Historia y arte de la fotografía
---	----------------------------------

Parámetros que debe contemplar una fotografía  
Análisis de métodos tecnológicos  
Usos de herramientas tecnológicas

**Número de período lectivo** 7

**Número de horas en el período lectivo** 128

**Unidad de organización curricular** Unidad profesional

**Campos de formación** Comunicación y lenguajes

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Gestión del Talento Humano
--	----------------------------

**Resultados de aprendizajes** Identifica los contextos en los que se desenvuelve el talento humano  
Diseña perfiles de puestos para las empresas de alimentos y bebidas  
Identifica elementos para la selección de personal  
Evalúa el desempeño del talento humano  
Aplica métodos para el desarrollo organizacional

**Descripción mínima de contenidos** Administración de recursos humanos por objetivos  
Características de los recursos humanos en función de resultados  
Definición de perfiles profesionales para gastronomía  
Reclutamiento e identificación del Talento Humano  
Pasos del proceso de selección  
"Rol de la formación dentro de la empresa  
Elementos básicos de la capacitación y entrenamiento  
Como evaluar la capacitación  
Calidad de vida en el trabajo

**Número de período lectivo** 7

**Número de horas en el período lectivo** 128

**Unidad de organización curricular** Unidad profesional

**Campos de formación** Fundamentos teóricos

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5



**Itinerario**

No es de itinerario

¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Repostería
<b>Resultados de aprendizajes</b>	Identifica materias primas que se usan en la elaboración de productos de repostería Diferencia las características de los equipos usados en la repostería Interpreta fórmulas de la repostería Aplica fórmulas de la repostería regional y mundial Propone alternativas en productos de repostería
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Variedades de masas quebradas. Aplicación Crumble, Streussel Hojaldre Clásico, rápido, invertido y aplicaciones Tipos de merengues Masas batidas Masas merengadas Cremas cocidas Cremas frías Mousses Sorbetes Soufflés helados
<b>Número de período lectivo</b>	7
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	160
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad profesional
<b>Campos de formación</b>	Praxis profesional
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Chocolatería
<b>Resultados de aprendizajes</b>	Identifica los contextos del chocolate en la sociedad Interpreta técnicas y fórmulas de chocolatería para su correcta integración y modificación. Demuestra la habilidad en usos de técnicas de chocolatería Adapta técnicas de la chocolatería y repostería Manipula materias primas según las normas, para el uso adecuado de los recursos. Valora el uso del chocolate nacional en la producción de chocolates y confites
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	Técnicas de templado del chocolate uso de temperatura. Técnica de templado por Marmoleado. Aplicaciones prácticas en bombonería, Ganache. Recolección y fermentación del cacao.

Almacenamiento y depuración, partir, moler, obtención de la manteca de cacao,

pasta prensada, refinado y conchado.  
 Torta Browni  
 Torta Sacher  
 Torta Opera  
 Pastel marmoleado, chocolate, vainilla y ganache.  
 Transparencias de chocolate.  
 Corona de chocolate  
 Postre 3 chocolates

<b>Número de período lectivo</b>	8
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	160
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad de titulación
<b>Campos de formación</b>	Praxis profesional
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Cocina de vanguardia
--	----------------------

<b>Resultados de aprendizajes</b>	<p>Aplica conocimientos, técnicas y herramientas básicas de vanguardia</p> <p>Aplica técnicas de la gastronomía mundial para fusionarlas</p> <p>Innova productos gastronómicos</p> <p>Identifica las características de las materias primas que se usan en gastronomía de vanguardia</p> <p>Propone nuevas preparaciones</p>
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	<p>Diseño de nuevas presentaciones</p> <p>Elaboración de entradas, Preparación de recetas</p> <p>Espumas, esferificaciones, gelatinas, terrinas, gelatinas</p> <p>Descomposición de recetas</p>
<b>Número de período lectivo</b>	8
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	224
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad de titulación
<b>Campos de formación</b>	<p>Epistemología y metodología de la investigación</p> <p>Praxis profesional</p>
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** Si

**¿Número de horas de las prácticas preprofesionales?** 64

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Garde Manger
--	--------------

**Resultados de aprendizajes** Aplica conocimientos, técnicas y herramientas básicas  
Habilidad para trabajar en equipos multidisciplinarios gastronómicos  
Desarrollo de habilidades y destrezas para realizar decoraciones con alimentos  
Aplica técnicas de cocción y conservación de alimentos  
Adapta técnicas del arte para realizar propuestas gastronómicas

**Descripción mínima de contenidos** Aplicación de técnicas  
Sopas frías  
Entradas frías  
Entradas frías  
Bocaditos Fríos  
Presentación y decoración de mesas con entradas  
Presentación y decoración de mesas con decoraciones en frutas

**Número de período lectivo** 8

**Número de horas en el período lectivo** 160

**Unidad de organización curricular** Unidad de titulación

**Campos de formación** Integración de saberes, contextos y cultura

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Informática aplicada a la gastronomía
--	---------------------------------------

**Resultados de aprendizajes** Valora los sistemas de información en la gerencia de empresas de servicios  
Aplica elementos de ofimática para gestionar empresas de servicios  
Aplica elementos de ofimática para gestionar la información de las empresas  
Usa la ofimática para la toma de decisiones en las empresas de servicios

**Descripción mínima de contenidos** Reconocer las diferentes áreas de una empresa de alimentos y bebidas  
Programas informáticos aplicados a la empresa de alimentos y bebidas  
Sistemas informáticos para control de compras  
Sistemas informáticos para control de inventarios  
Sistemas informáticos para control de producción  
Sistemas informáticos para control de ventas  
Sistemas informáticos para auditorías

<b>Número de período lectivo</b>	8
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	96
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad de titulación
<b>Campos de formación</b>	Comunicación y lenguajes
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Trabajo de titulación I
--	-------------------------

<b>Resultados de aprendizajes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce la historia y procesos de la investigación aplicada a la gastronomía.</li> <li>- Aplica metodologías adecuadas mediante el uso de la tecnología.</li> <li>- Evalúa los procesos investigativos de la gastronomía en casos reales</li> <li>- Propone nuevas tecnologías aplicando conocimientos de gastronomía.</li> </ul>
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción a la investigación</li> <li>- Metodología de la investigación aplicada a la gastronomía</li> <li>- Levantamiento de la investigación aplicando programas informáticos en la gastronomía.</li> <li>- Manejo de la propuesta tecnológica aplicada (Cocina de Vanguardia, Chocolatería y Garde manger)</li> </ul>
<b>Número de período lectivo</b>	8
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	160
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad de titulación
<b>Campos de formación</b>	Epistemología y metodología de la investigación
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Cocina creativa
<b>Resultados de aprendizajes</b>	<p>Aplica conocimientos, técnicas y herramientas básicas de la gastronomía</p> <p>Aplica técnicas de la gastronomía nacional y mundial para fusionarlas</p> <p>Innova productos gastronómicos nacionales</p> <p>Propone nuevas preparaciones</p>
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	<p>La cocina regional como elemento de identidad</p> <p>Influencia de la tecnología en la cocina</p> <p>Tipos de montaje: sincrónico, asincrónico, rítmico, oblicuo, otros</p> <p>Aplicación de técnica de cocción para dietas vegetarianas</p> <p>Diseño y desarrollo de recetas (propia autoría)</p>
<b>Número de período lectivo</b>	9
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	224
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad de titulación
<b>Campos de formación</b>	Praxis profesional
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	Si
<b>¿Número de horas de las prácticas preprofesionales?</b>	64

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Coctelería y enología
<b>Resultados de aprendizajes</b>	<p>Analiza las características de los cocteles clásicos, modernos para diferenciar sus métodos y elaboraciones</p> <p>Crea cocteles experimentando con nuevas tendencias y sabores</p> <p>Identifica la Historia y vinificación</p> <p>Identifica los tipos de cepas</p> <p>Aplica técnicas de catación y servicio</p> <p>Aplica métodos de conservación del vino</p> <p>Identifica las características de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas</p>
<b>Descripción mínima de contenidos</b>	<p>Instrumentos de coctelería</p> <p>Mise en place del bar</p> <p>Clases de licores</p> <p>Coctelería clásica</p> <p>Métodos de elaboración de cocteles</p> <p>Elaboración de cócteles clásicos</p> <p>Historia y vinificación</p> <p>Introducción a la cata</p> <p>Elementos de la cata</p> <p>Análisis sensorial</p> <p>Análisis visual, olfativo, gustativo</p> <p>Vinos para consumo pronto</p>

	Defectos del vino
<b>Número de período lectivo</b>	9
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	96
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad de titulación
<b>Campos de formación</b>	Integración de saberes, contextos y cultura
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial
<b>Organización de aprendizaje</b>	1 - 1.5
<b>Itinerario</b>	No es de itinerario
<b>¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?</b>	No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Diseño y equipamiento de cocinas
--	----------------------------------

<b>Resultados de aprendizajes</b>	<p>Conoce las características de los equipos que se usan en las empresas para la transformación de alimentos y bebidas</p> <p>Identifica la ubicación adecuada de los equipos</p> <p>Realiza planes operativos de equipos</p> <p>Elabora planes ergonómicos enfocado al uso correcto del ambiente</p> <p>Identifica las normativas legales para obtener permisos de funcionamiento</p> <p>Aplicación de software ergonómico</p>
-----------------------------------	---

<b>Descripción mínima de contenidos</b>	<p>Temas e introducción de la materia</p> <p>Cocina Fría</p> <p>Cocina Caliente</p> <p>Pastelería</p> <p>Producción</p> <p>Cuartos Fríos</p> <p>Distribución de áreas, equipamiento y espacios a ocupar</p> <p>Análisis de los espacios</p> <p>Aplicación de medidas antropométricas en las áreas de cocina</p> <p>Adaptabilidad de los espacios de trabajo a las medias del trabajador</p> <p>Malas posturas</p> <p>Aplicación y análisis de métodos rula, reba, rowa</p>
---	--

<b>Número de período lectivo</b>	9
<b>Número de horas en el período lectivo</b>	128
<b>Unidad de organización curricular</b>	Unidad de titulación
<b>Campos de formación</b>	Comunicación y lenguajes
<b>Modalidad de estudios</b>	Presencial

1 - 1.5



## Organización de aprendizaje

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Sistemas y normas de calidad
--	------------------------------

**Resultados de aprendizajes** Identifica normas y sistemas de calidad  
Diferencia los requisitos de las normativas  
Propone modelos de calidad  
Análisis de los modelos de calidad  
Contribuye a la mejora continua

**Descripción mínima de contenidos** Normas  
Normalización  
Estatutos  
Ventajas externas  
Ventajas internas  
Ventajas del sistema de gestión  
Riesgos del sistema de gestión  
Enfoque al cliente  
Enfoque basado en procesos  
Mejora continua

**Número de período lectivo** 9

**Número de horas en el período lectivo** 112

**Unidad de organización curricular** Unidad de titulación

**Campos de formación** Praxis profesional

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?** No

<b>Asignatura, curso o equivalente</b>	Trabajo de titulación II
--	--------------------------

**Resultados de aprendizajes** - Elabora una estructura de investigación mediante un esquema o cuestionario.  
- Desarrolla la investigación utilizando la gastronomía y las técnicas culinarias mediante el uso de métodos y técnicas adecuadas.

**Descripción mínima de contenidos** - Esquema del informe final o cuestionario.  
- Diseño e implementación de la investigación en gastronomía y técnicas culinarias, utilizando: Sistemas y normas de calidad, Cocina creativa, Coctelería y Enología, Diseño y equipamiento de cocina.

**Número de período lectivo** 9

**Número de horas en el período lectivo**

**Unidad de organización curricular** Unidad de titulación

**Campos de formación** Epistemología y metodología de la investigación

**Modalidad de estudios** Presencial

**Organización de aprendizaje** 1 - 1.5

**Itinerario** No es de itinerario

**¿La asignatura, curso o equivalente** No tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?

### Tabla resumen

Número de materias	Horas del componente de docencia	Horas del componente de aplicación	Horas del componente de trabajo autónomo	Horas de prácticas preprofesionales	Horas de vinculación con la sociedad	Horas de trabajo de titulación	Total de horas
54	2,176	3,312	736	416	160	400	7,200