

UNIDAD PROFESIONAL															45	720																									
V	¿Qué es?	¿Qué competencias técnicas científico integran el área de servicios de alimentos y bebidas?	1. Gerencia Integral de Alimentos y Bebidas	10	160	3. Técnicas de cocción Insular y Amazónicas del Ecuador	11	176							4. Marketing de empresas de alimentos y bebidas	7	112	5. Catering y Organización de eventos	9	144		0	0	45	720	Diseña, organiza procesos de servicios que posibilitan el desarrollo y la innovación en la gastronomía en diferentes contextos	Horas Docencia	Horas practicas	Horas Autonomas	Horas Clase	Relación Horas										
			OD	4	64	OD	4	64					OD	3	48			4	64																						
			CPAEA	2	32	CPAEA	3	48					CPAEA	1	16				3	48																					
			CAA	4	64	CAA	4	64					CAA	3	48				2	32																					
VI	¿Qué valores y mecanismos articulan el desarrollo de los sujetos en la comunidad?	¿Qué competencias técnicas científico integran el área de servicios de alimentos y bebidas?	1. Gastronomía sustentable	7	112	2. Cocina Internacional I	11	176	Vinculación	6	96				0	0	4. Tecnología de alimentos	8	128					45	720	Organiza, interpreta, construye y evalúa aprendizajes de forma creativa e integrada orientados a la práctica y al cuidado del patrimonio gastronómico	Horas Docencia	Horas practicas	Horas Autonomas	Horas Clase	Relación Horas										
			OD	3	48	OD	4	64	OD	0	0				0	0	OD	3	48																						
			CPAEA	2	32	CPAEA	3	48	CPAEA	6	96				0	0	CPAEA	2	32																						
			CAA	2	32	CAA	4	64	CAA	0	0				0	0	CAA	3	48																						
VII	¿Qué valores y mecanismos articulan el desarrollo de los sujetos en la comunidad?	¿Qué valores y mecanismos articulan el desarrollo de los sujetos en la comunidad?	1. Gestión del Talento Humano	5	80	2. Cocina Internacional II	10	160	Practicas pre profesionales	15	240				0	0	5. Cacería y cecología	7	112	6. Planificación de menús	5	80		45	720	Organiza y gestiona oportunidades para la construcción de modelos para la fusión de la gastronomía en diferentes contextos.	Horas Docencia	Horas practicas	Horas Autonomas	Horas Clase	Relación Horas										
			OD	2	32	OD	4	64	OD	0	0				0	0	OD	3	48	OD	2	32																			
			CPAEA	0	0	CPAEA	2	32	CPAEA	15	240				0	0	CPAEA	1	16	CPAEA	1	16																			
			CAA	3	48	CAA	4	64	CAA	0	0				0	0	CAA	3	48	CAA	2	32																			
VIII	¿Qué ambientes y procesos de investigación intervienen en el aprendizaje de la gastronomía?	¿Qué ambientes y procesos de investigación intervienen en el aprendizaje de la gastronomía?	1. Planificación estratégica	8	128	2. Cocina Creativa y de vanguardia	8	128									4. Identidad y patrimonio cultural	6	96				45	720	Promueve, organiza y evalúa proceso de gestión gastronómica en entornos rurales y urbanos	Horas Docencia	Horas practicas	Horas Autonomas	Horas Clase	Relación Horas											
			OD	2	32	OD	4	64									OD	3	48																						
			CPAEA	2	32	CPAEA	2	32									CPAEA	1	16																						
			CAA	4	64	CAA	2	32									CAA	2	32																						
		PRERREQUISITOS																																							
		Asignaturas con este color no son secuenciales																																							
		Asignaturas con otros colores si tiene secuencia, por lo tanto no podrian tomar asignaturas de niveles superiores si aun no han tomado asignaturas de niveles inferiores con el mismo color																																							

HS	HS																					
68	1088																					
		HS	HS	HS	HS	HS	HS	HS	HS	HS	HS	HS	360	5760								
		146	2336	21	336	23	368	98	1568	25	400	360	5760									

CAMPOS DE FORMACIÓN	CD	CPA E A	CAA	HS	HS
Fundamentos Teóricos	24	9	27	60	960
Praxis Pre profesional	58	37	51	146	2336
Epistemología y Metodología de la Investigación	13	11	14	38	608
Integración de Contextos, Saberes y Cultura	40	23	35	98	1568
Comunicación y Lenguajes	8	2	8	18	288
TOTAL HORAS	143	82	135	360	5760

COMPONENTES	CAMPOS DE FORMACIÓN						TOTAL HORAS
	Formación Teórica	Praxis Pre - Profesional		Epistemología y Metodología de Investigación	Integración de Contextos, Saberes y Cultura	Comunicación y Lenguaje	
		Teórico - Metodológico	Práctica Pre - Profesional				
Componente de Docencia	432	928	0	128	640	176	2304
Componente de Aplicación y experimentación de los aprendizajes.	176	592	336	80	368	48	1264
Componente de aprendizaje autónomo	480	816	0	160	560	176	2192
TOTAL HORAS	1088	2336	336	368	1568	400	5760
		2672					

1,5

TOTAL HORAS DE LA CARRERA

Aprendizaje en contacto con el docente	ACD	2304
Aprendizaje practico - experimental	APE	1264
Aprendizaje autonomo	AA	2192
TOTAL HORAS		5760
Vinculación		96
Practicas pre profesionales		240
Relación horas de docencia con las demas		1,5