

**PRIMER NIVEL**

Técnicas Aplicadas I			P
CD	PE	A	144
48	48	48	

Panadería Básica			P
CD	PE	A	176
64	48	64	

Servicios en Empresa HORECA			SP
CD	PE	A	144
48	32	64	

Matemáticas Aplicadas			SP
CD	PE	A	96
32	32	32	

Comunicación Oral y Escrita			L
CD	PE	A	80
16	0	64	

Herramientas Colaborativas			L
CD	PE	A	80
16	0	64	

TOTAL DEL PERIODO			
CD	PE	A	HORAS
224	160	336	720
TOTAL DE CRÉDITOS			15,0

**SEGUNDO NIVEL**

Técnicas Aplicadas II			P
CD	PE	A	96
32	48	16	

Pastelería Aplicada			SP
CD	PE	A	144
48	32	64	

Costos y Gestión de Bodegas			SP
CD	PE	A	144
48	32	64	

Cultura Gastronómica			L
CD	PE	A	112
32	0	80	

Mixología y Enología			SP
CD	PE	A	144
48	32	64	

Humanismo Cristiano, Sociedad y Tecnología			L
CD	PE	A	80
16	0	64	

TOTAL DEL PERIODO			
CD	PE	A	HORAS
224	144	352	720
TOTAL DE CRÉDITOS			15,0

**TERCER NIVEL**

Técnicas Aplicadas III			P
CD	PE	A	192
64	32	96	

Repostería de Restaurante			SP
CD	PE	A	144
48	32	64	

Operación en Empresas HORECA			SP
CD	PE	A	96
32	32	32	

Cocina Internacional			P
CD	PE	A	144
48	48	48	

Dietética y Nutrición			L
CD	PE	A	96
32	0	64	

*Prácticas de Servicio Comunitario			L
HORAS			48
48			

TOTAL DEL PERIODO			
CD	PE	A	HORAS
224	144	304	720
TOTAL DE CRÉDITOS			15,0

**CUARTO NIVEL**

Alta Cocina Ecuatoriana			P
CD	PE	A	144
48	32	64	

Gestión de Eventos Gastronómicos			SP
CD	PE	A	96
32	32	32	

Alta Cocina Aplicada			SP
CD	PE	A	144
48	32	64	

Integración Curricular			L
CD	PE	A	96
16	0	80	

Prácticas Laborales			L
Horas			240
240			

TOTAL DEL PERIODO			
CD	PE	A	HORAS
144	96	240	720
TOTAL DE CRÉDITOS			15,0

**Leyenda:**

- Unidad Básica
- Unidad Profesional
- Integración Curricular

Nombre			Modalidad Ejecución de la Asignatura
CD	PE	A	
			Total de horas en el periodo

- CD      Contacto Docente
- PE      Práctico Experimental
- A        Autónomo

**Resumen Horas de Aprendizaje**

Contacto Docente	816
Práctico Experimental	544
Autónomo	1232
Prácticas Laborales	240
Prácticas de Servicio Comunitario	48
<b>Total de Horas</b>	<b>2880</b>
<b>Horas Prácticas Servicio Comunitario fuera de malla</b>	<b>12</b>
<b>Total de horas de la carrera</b>	<b>2892</b>
<b>Total de créditos de la carrera</b>	<b>60,25</b>

\*Para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 43 del RRA, se establece que, de las 60 horas de prácticas preprofesionales de servicio comunitario, 48 horas se encuentran dentro de la malla curricular y las 12 horas restantes se ejecutarán fuera de la malla entre fines de semanas.

**CARRERA: GASTRONOMÍA**  
**Modalidad: Híbrida**  
**Sede: Matriz Cuenca-Quito-Guayaquil**

Unidad	Nivel	Asignatura	Aprendizaje Contacto Docente	Aprendizaje Práctico Experimental	Aprendizaje Autónomo	Prácticas Laborales	Prácticas de Servicio Comunitario	Total de Horas Dentro de Malla
Profesional	1	Técnicas Aplicadas I	48	48	48			144
Profesional	1	Panadería Básica	64	48	64			176
Profesional	1	Servicios en Empresa HORECA	48	32	64			144
Básica	1	Matemáticas Aplicadas	32	32	32			96
Básica	1	Comunicación Oral y Escrita	16	0	64			80
Básica	1	Herramientas Colaborativas	16	0	64			80
<b>Subtotales:</b>			<b>224</b>	<b>160</b>	<b>336</b>			<b>720</b>
Profesional	2	Técnicas Aplicadas II	32	48	16			96
Profesional	2	Pastelería Aplicada	48	32	64			144
Profesional	2	Costos y Gestión de Bodegas	48	32	64			144
Profesional	2	Cultura Gastronómica	32	0	80			112
Profesional	2	Mixología y Enología	48	32	64			144
Básica	2	Humanismo Cristiano, Sociedad y Tecnología	16	0	64			80
<b>Subtotales:</b>			<b>224</b>	<b>144</b>	<b>352</b>			<b>720</b>
Profesional	3	Técnicas Aplicadas III	64	32	96			192
Profesional	3	Repostería de Restaurante	48	32	64			144
Profesional	3	Operación en Empresas HORECA	32	32	32			96
Profesional	3	Cocina Internacional	48	48	48			144
Profesional	3	Dietética y Nutrición	32	0	64			96
Profesional	3	Prácticas de Servicio Comunitario					48	48
<b>Subtotales:</b>			<b>224</b>	<b>144</b>	<b>304</b>		<b>48</b>	<b>720</b>
Profesional	4	Alta Cocina Ecuatoriana	48	32	64			144
Profesional	4	Gestión de Eventos Gastronómicos	32	32	32			96
Profesional	4	Alta Cocina Aplicada	48	32	64			144
Integración Curricular	4	Integración Curricular	16	0	80			96
Profesional	4	Prácticas Laborales				240		240
<b>Subtotales:</b>			<b>144</b>	<b>96</b>	<b>240</b>	<b>240</b>		<b>720</b>
<b>Total de Horas:</b>			<b>816</b>	<b>544</b>	<b>1232</b>	<b>240</b>	<b>48</b>	<b>2880</b>

<b>Total de Créditos de la Carrera:</b>	<b>60,25</b>
---	--------------

<b>Total de Horas de la Carrera</b>	<b>2892</b>
-------------------------------------	-------------

Para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 43 del RRA, se establece que, de las 60 horas de prácticas preprofesionales de servicio comunitario, 48 horas se encuentran dentro de la malla curricular y las 12 horas restantes se ejecutarán fuera de la malla entre fines de semanas.