

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

MODALIDAD PRESENCIAL

MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

IMPORTANTE:

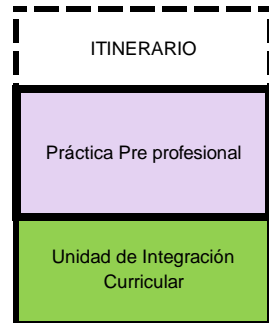
En cumplimiento del Reglamento de Régimen Académico reformado en el mes de marzo del 2019 por el Consejo de Educación Superior, normativa que rige el Sistema de Educación Superior, nuestra institución realizó ajustes curriculares a las carreras de grado y programas de postgrado en las diferentes modalidades, que significan un beneficio importante para los estudiantes por la disminución del tiempo de duración de su carrera o programa, manteniendo su perfil de egreso.

Estos ajustes han sido aprobados por el Consejo Superior de la UTPL y remitidos al Consejo de Educación Superior - CES, y se implementarán a partir del periodo académico octubre 19 - febrero 20 para estudiantes que inician sus estudios, así como para estudiantes que han iniciado a partir del periodo académico **OCTUBRE 2017 - FEBRERO 2018**. En este último caso, en cumplimiento de la Disposición Transitoria Tercera del Reglamento citado, los estudiantes se incorporarán a la nueva malla a través de un proceso de transición planificado y diseñado para garantizar el rigor académico y la preservación de la calidad, sin que se afecte sus derechos ni impliquen trámites o costos adicionales.

A continuación se encuentra el detalle de la carrera y su estructura curricular y malla vigente a la presente fecha, la cual podrá ser actualizada conforme al Reglamento de Régimen Académico y demás normativa que rige el sistema de educación superior.

PAO	ASIGNATURAS						N° Cred. Créditos		
UNIDAD BÁSICA	I	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Físico-química alimentaria	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Fundamentos matemáticos	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Servicios 1	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Técnicas básicas de cocina 1	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Seguridad industrial y salud ocupacional	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Humanismo, universidad y cultura	15	
	II	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Higiene alimentaria	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Matemática financiera	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Servicios 2	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Técnicas básicas de cocina 2	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Historia de la gastronomía	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Antropología básica	15	
	III	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Contabilidad básica	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Equipos e instalaciones industriales de restauración	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Ciencias de la nutrición	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Preparación de alimentos 1 (Cocina ecuatoriana 1)	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Bebidas alcohólicas y no alcohólicas (Mixología)	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Producción culinaria	15	
	IV	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Preparación de alimentos 2 (Cocina ecuatoriana 2)	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Panadería	2 Créditos (96 horas) Practicum 1	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Contabilidad de costos operativos	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Vinos (Enología)	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Patrimonio alimentario ecuatoriano	15	
PROYECTO INTEGRADOR DE SABERES: Identificación de las buenas prácticas de operación en cocina, a través de un plan de seguridad industrial									
UNIDAD PROFESIONAL	V	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Fundamentos de la administración	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Preparación de alimentos 3 (Procesamiento cárnico - Garde manger)	3 Créditos (144 horas) Practicum 2	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Estadística básica	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Marketing de servicios	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Itinerario 1: Comunicación gastronómica	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Itinerario 2: Panadería avanzada	15
	PROYECTO INTEGRADOR DE SABERES: Diseña y elabora catálogos de productos alimenticios ecuatorianos.								
	VI	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Formulación y evaluación de proyectos	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Preparación de alimentos 4 (Cocinas del mundo 1 Americana – Europea)	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Pastelería	2 Créditos (96 horas) Practicum 3	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Itinerario 1: Tecnologías y procesos industriales en la alimentación	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Itinerario 2: Chocolatería	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Propuesta de investigación	15
	PROYECTO INTEGRADOR DE SABERES: Implementación de productos y servicios gastronómicos en comunidades.								
VII	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Derecho tributario	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Gestión de alimentos y bebidas	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Preparación de alimentos 5 (Cocinas del mundo 2 Asiática y Africana)	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Practicum 4.1	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Emprendimiento	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Itinerario 1: Tic's gastronómicos	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Itinerario 2: Técnicas de gelificación y heladería	15	
VIII	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Gestión del talento humano	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Turismo gastronómico	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Preparación de alimentos 6 (Cocina creativa)	3 Créditos (144 horas) CD 48 CPE 32 CA 64 Catering, banquetes y diseño de menús	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Practicum 4.2	2 Créditos (96 horas) CD 32 CPE 16 CA 48 Ética y moral		15	
TOTAL DE CRÉDITOS							120		
TOTAL DE ASIGNATURAS							48		

CAMPOS DE FORMACION DEL CURRÍCULO	
Fundamentos teóricos	
Praxis profesional	
Epistemología y metodología de la investigación	
Integración de saberes, contextos y cultura	
Comunicación y Lenguajes	



PAO: Período Académico Ordinario

Asignaturas por unidad de organización curricular	Número de asignaturas	Porcentaje
Unidad Básica	24	50
Unidad Profesional	22	46
Unidad Unidad de Integración Curricular	2	4
TOTAL	48	100

ITINERARIOS							
Itinerario 1: Recursos e innovación gastronómica				Itinerario 2: Innovación a la repostería			
Asignaturas	PAO	Créditos	Horas	Asignaturas	PAO	Créditos	Horas
Itinerario 1: Comunicación gastronómica	V	2	96	Itinerario 2: Panadería avanzada	V	2	96
Itinerario 1: Tecnologías y procesos industriales en la alimentación	VI	2	96	Itinerario 2: Chocolatería	VI	2	96
Itinerario 1: Tic's gastronómicos	VII	2	96	Itinerario 2: Técnicas de gelificación y heladería	VII	2	96
Total de horas			6	Total de horas			6
			288				288

	CD	CAE	CA	PP	PSC	TOTAL	Porcentaje
Fundamentos teóricos	432	240	624			1296	22,50
Praxis preprofesional	944	608	1280	240	96	3168	55,00
Epistemología y metodología de investigación	192	112	272			576	10,00
Integración de saberes, contexto y cultura	176	96	256			528	9,17
Comunicación y lenguajes	64	32	96			192	3,33
TOTAL	1808	1088	2528	240	96	5760	100,00

Organización del Aprendizaje del Proyecto de Carrera de Gastronomía	Total de horas
Total de horas de la carrera:	5760
Horas del Componente de docencia	1808
Horas de aplicación y experimentación de los aprendizajes	1088
Horas de aprendizaje autónomo	2528
Horas de Prácticas pre-profesionales	240
Horas de Servicio Comunitario	96
Horas de Unidad de Integración Curricular	**240

PAO	No. Asig	CD	CPE	CA	PRÁCTICAS	PSC	UIC	No. Créditos
PRIMERO	6	240	144	336				720
SEGUNDO	6	240	144	336				720
TERCERO	6	240	144	336				720
CUARTO	6	208	128	288	96			720
QUINTO	6	192	112	272	144			720
SEXTO	6	208	128	288		96		720
SÉPTIMO	6	240	144	336			*144	720
OCTAVO	6	240	144	336			*96	720
TOTAL	48	1808	1088	2528	240	96	**240	5760

* Número de horas de la Unidad de Integración Curricular en los periodos académicos 7mo y 8vo (resultantes de la suma de los componentes de: Aprendizaje en contacto con el docente, práctico experimental y autónomo).

** Número de horas de la Unidad de Integración Curricular, resultado de la suma de los componentes de aprendizaje en contacto con el docente, práctico experimental y autónomo de las asignaturas Practicum 4.1 y 4.2. Se contabiliza una sola vez en la suma total de las 5760 horas de la carrera.



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

MODALIDAD: PRESENCIAL

CARRERA DE GASTRONOMÍA

MALLA CURRICULAR DE PREREQUISITOS DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

UNIDAD	CICLO ACADÉMICO	ASIGNATURA	# CREDITOS	PRERREQUISITOS
UNIDAD BÁSICA	I	Físico-química alimentaria	2	NO
		Fundamentos matemáticos	3	NO
		Servicios 1	3	NO
		Técnicas básicas de cocina 1	3	NO
		Seguridad industrial y salud ocupacional	2	NO
		Humanismo, universidad y cultura	2	NO
	II	Higiene alimentaria	2	Físico-química alimentaria
		Matemática financiera	2	Fundamentos matemáticos
		Servicios 2	3	Servicios 1
		Técnicas básicas de cocina 2	3	Técnicas básicas de cocina 1
		Historia de la gastronomía	3	NO
		Antropología básica	2	NO
	III	Contabilidad básica	2	NO
		Equipos e instalaciones industriales de restauración	2	NO
		Ciencias de la nutrición	2	Físico-química alimentaria
		Preparación de alimentos 1 (Cocina ecuatoriana 1)	3	Técnicas básicas de cocina 1
		Bebidas alcohólicas y no alcohólicas (Mixología)	3	No
		Producción culinaria	3	Técnicas básicas de cocina 1
	IV	Preparación de alimentos 2 (Cocina ecuatoriana 2)	3	Preparación de alimentos 1 (Cocina ecuatoriana 1)
		Panadería	3	NO
Practicum 1		2	Producción culinaria	
Contabilidad de costos operativos		2	Contabilidad básica	
Vinos (Enología)		3	Servicios 2	
Patrimonio alimentario ecuatoriano		2	NO	
UNIDAD PROFESIONAL	V	Fundamentos de la administración	2	NO
		Preparación de alimentos 3 (Procesamiento cárnico - Garde manger)	3	Técnicas básicas de cocina 2
		Practicum 2	3	Practicum 1
		Estadística básica	3	NO
		Marketing de servicios	2	NO
		Itinerario 1: Comunicación gastronómica	2	NO
	VI	Itinerario 2: Panadería avanzada	2	NO
		Formulación y evaluación de proyectos	3	NO
		Preparación de alimentos 4 (Cocinas del mundo 1 Americana – Europea)	3	Técnicas básicas de cocina 2
		Pastelería	3	NO
		Practicum 3	2	Practicum 2
		Itinerario 1: Tecnologías y procesos industriales en la alimentación	2	Itinerario 1: Comunicación gastronómica
	VII	Itinerario 2: Chocolatería	2	Itinerario 2: Panadería avanzada
		Propuesta de investigación	2	NO
		Derecho tributario	2	NO
		Gestión de alimentos y bebidas	3	Contabilidad de costos operativos
		Preparación de alimentos 5 (Cocinas del mundo 2 Asiática y Africana)	3	Preparación de alimentos 4 (Cocinas del mundo 1 Americana – Europea)
		Practicum 4.1	3	NO
	VIII	Emprendimiento	2	NO
		Itinerario 1: Tic's gastronómicos	2	Itinerario 1: Tecnologías y procesos industriales en la alimentación
Itinerario 2: Técnicas de gelificación y heladería		2	Itinerario 2: Chocolatería	
Gestión del talento humano		2	NO	
Turismo gastronómico		3	NO	
Preparación de alimentos 6 (Cocina creativa)		3	Preparación de alimentos 5 (Cocinas del mundo 2 Asiática y Africana)	
	Catering, banquetes y diseño de menús	3	NO	
	Practicum 4.2	2	Practicum 4.1	
	Ética y moral	2	NO	