

MALLA CURRICULAR TÉCNICO SUPERIOR EN ARTE CULINARIO ECUATORIANO

PERIODO	UNIDADES	FUNDAMENTOS TEORICOS					ADAPTACION E INNOVACION TECNOLOGICA					COMUNICACIÓN Y LENGUAJES					INTEGRACION DE SABERES, CONTEXTOS Y CULTURAS					PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES		TOTAL HORAS											
		ASIGNATURA	DOCENCIA	PRACTICA	AUTONOMOM O	TOTAL	ASIGNATURA	DOCENCIA	PRACTICA	AUTONOMOM O	TOTAL	ASIGNATURA	DOCENCIA	PRACTICA	AUTONOMOM O	TOTAL	ASIGNATURA	DOCENCIA	PRACTICA	AUTONOMOM O	TOTAL	VINCULACIÓN SOCIEDAD	PRÁCTICAS ENTIDAD RECEPTORA												
1	BASICA	Fundamentos de la cocina clásica	60	0	26	86	Técnicas de cocina clásica	35	30	30	95						Cultura gastronómica ecuatoriana I	60	0	26	86	50	200	285	106	152	250	793							
		Seguridad y primeros auxilios	60	26	20	106	Bases de producción PyP (Panadería y Pastelería)	35	30	30	95																								
							Seguridad e higiene de alimentos	35	20	20	75																								
2	PROFESIONAL	Fundamentos de la cocina tradicional	60	0	26	86	Técnicas de cocina de alto volumen	35	30	30	95						Cultura gastronómica ecuatoriana II	60	0	26	86	0	250	260	120	162	250	792							
							Producción de cocina caliente	35	30	25	90																								
							Técnicas de cocina tradicional	35	30	30	95																								
							Producción de cocina fría	35	30	25	90																								
3	PROFESIONAL	Costos de producción	60	0	26	86	Arte Culinario Ecuatoriano I: Recetas	35	30	30	95	Francés Técnico	30	0	22	52						50	240	255	90	164	290	799							
		Organización y ambiente laboral	60	0	26	86	Panadería	35	30	30	95																								
							Montaje y emplatado	35	30	30	95																								
—	TITULACIÓN	Compras y bodegajes	60	0	26	86	Arte Culinario Ecuatoriano II: Recetas	35	30	30	95	Software para manejo de alimentos y bebidas	42	12	26	80						60	120	267	87	282	180	816							
							Pastelería	35	30	30	95																								
							Producción culinaria de alto volumen	35	15	30	80																								
							Trabajo de titulación	60	0	140	200																								
																						1067	403	760	970	3200									