

CARRERA: Gastronomía
 Título que otorga: Tecnólogo/a Superior Universitario/a en Gastronomía
 Duración: 5 niveles
 Modalidad: Híbrida
 Semanas por PAO: 20 semanas
 Sede: Sede matriz Quito - Sedes: Ambato, Esmeraldas, Ibarra, Santo Domingo, Manabí cantón Portoviejo

UNIDAD BÁSICA			UNIDAD PROFESIONAL					Horas totales carrera							
PERIODO ACADÉMICO I			PERIODO ACADÉMICO II		PERIODO ACADÉMICO III		PERIODO ACADÉMICO IV		PERIODO ACADÉMICO V						
Comunicación Oral y Escrita			Nutrición y Dietética		Ecología Integral		Jesucristo y Aprendizajes Vitales		Ética e Interculturalidad						
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.		A.A.			
30	0	50	30	0	90	40	0	80	40	0		80	40	0	80
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		Horas totales asignatura		Horas totales asignatura		Horas totales asignatura						
80			120		120		120		120						
Créditos totales asignatura			Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura						
1,67			2,50		2,50		2,50		2,50						
Herramientas Digitales			Cocina Ecuatoriana		Catering y Eventos		Cocinas del Mundo		Cocina Creativa						
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.		A.A.			
30	0	50	20	40	100	30	0	50	20	60		80	60	20	80
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		Horas totales asignatura		Horas totales asignatura		Horas totales asignatura						
80			160		80		160		160						
Créditos totales asignatura			Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura						
1,67			3,33		1,67		3,33		3,33						
Herramientas Numéricas			Diseño y Equipamiento de Cocinas		Servicio al Cliente y Ventas		Emprendimientos Gastronómicos		Cocina Saludable						
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.		A.A.			
30	0	50	30	20	70	30	0	50	50	0		110	30	0	90
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		Horas totales asignatura		Horas totales asignatura		Horas totales asignatura						
80			120		80		160		120						
Créditos totales asignatura			Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura						
1,67			2,50		1,67		3,33		2,50						
Bases y Técnicas Culinarias			Planificación de Menús		Sostenibilidad Gastronómica				Marketing Gastronómico						
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.				
30	40	90	40	0	80	30	0	50	30	0	90				
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		Horas totales asignatura				Horas totales asignatura						
160			120		120				120						
Créditos totales asignatura			Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura				Créditos totales asignatura						
3,33			2,50		1,67				2,50						
Sanidad y Seguridad Alimentaria			Servicio de Bares		Pastelería		Panadería		Repostería						
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.				
40	0	80	20	30	70	30	40	90	30	40	130	20	40	60	
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		Horas totales asignatura		Horas totales asignatura		Horas totales asignatura						
120			120		160		200		120						
Créditos totales asignatura			Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura						
2,50			2,50		3,33		4,17		2,50						
Protocolo y Técnicas de Servicios de Restauración			Carnicería		Conservación de Alimentos y Bebidas		Prácticas Laborales I		Prácticas Laborales II						
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.				
30	0	90	20	30	70	20	20	80	20	20	80	20	20	80	
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		Horas totales asignatura		Horas totales asignatura		Horas totales asignatura						
120			120		120		120		120						
Créditos totales asignatura			Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura						
2,50			2,50		2,50		2,50		2,50						
Control de Alimentos y Bebidas					Charcutería		Proyecto Integrador		Integración Curricular						
A.C.D.	A.P.E.	A.A.			A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.					
50	0	70			20	30	70	20	20	80	20	20	80		
Horas totales asignatura					Horas totales asignatura		Horas totales asignatura		Horas totales asignatura						
120					120		120		120						
Créditos totales asignatura					Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura						
2,50					2,50		2,50		2,50						
Segunda Lengua A1			Segunda Lengua A2		Softwares Gastronómicos										
A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.	A.C.D.	A.P.E.	A.A.							
40	40	40	40	40	40	30	0	90							
Horas totales asignatura			Horas totales asignatura		Horas totales asignatura										
120			120		120										
Créditos totales asignatura			Créditos totales asignatura		Créditos totales asignatura										
2,50			2,50		2,50										
HORAS TOTALES POR NIVEL			HORAS TOTALES POR NIVEL		HORAS TOTALES POR NIVEL		HORAS TOTALES POR NIVEL		HORAS TOTALES POR NIVEL		4400				
880			880		880		880		880						
CRÉDITOS TOTALES POR NIVEL			CRÉDITOS TOTALES POR NIVEL		CRÉDITOS TOTALES POR NIVEL		CRÉDITOS TOTALES POR NIVEL		CRÉDITOS TOTALES POR NIVEL						
18,33			18,33		18,33		18,33		18,33		91,67				
TOTAL DE ASIGNATURAS POR NIVEL			TOTAL DE ASIGNATURAS POR NIVEL		TOTAL DE ASIGNATURAS POR NIVEL		TOTAL DE ASIGNATURAS POR NIVEL		TOTAL DE ASIGNATURAS POR NIVEL						
8			7		8		6		7						

Resumen Organización del Aprendizaje					
Horas totales Aprendizaje con el Docente	Horas totales Práctico Experimental	Horas totales Trabajo Autónomo	Total de Horas	Total de Créditos	Total Asignaturas
1110	570	2720	4400	91,67	36

Resumen: Prácticas Preprofesionales		
Horas de Prácticas Laborales	Horas de Servicio Comunitario	Horas totales Prácticas Preprofesionales
240	60	300

*Las 60 horas de prácticas de servicio comunitario se encuentran relacionadas a la asignatura de Ecología Integral y las 240 horas de prácticas laborales se encuentran distribuidas en las asignaturas: Práctica Laboral I y Práctica Laboral II, dando cumplimiento al Art. 43 del Reglamento de Régimen Académico.

Resumen: Unidad de Integración Curricular	
Horas de integración curricular	240

*Las 240 horas de integración curricular se encuentran distribuidas en las asignaturas: Proyecto Integrador e Integración Curricular.

Tabla Resumen de Organización del Aprendizaje Modalidad Híbrida			
Horas Sincrónicas	Horas Insitu	Aprendizaje Autónomo (Asincrónico)	Total de horas de la carrera
600	980	2820	4400

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
JORGE ALEJANDRO SALAZAR MARMOL Firmado digitalmente por JORGE ALEJANDRO SALAZAR MARMOL Fecha: 2025.02.11 18:46:29 -05'00'	MICHELLE ESTEFANIA HERNANDEZ AGUIRRE Firmado digitalmente por MICHELLE ESTEFANIA HERNANDEZ AGUIRRE Fecha: 2025.02.11 18:47:50 -05'00'	PABLO PLOU LAFUENTE Firmado digitalmente por PABLO PLOU LAFUENTE Fecha: 2025.02.11 18:59:10 -05'00'
Nombre: Jorge Salazar Mármol Cargo: Gestor de Proyectos Fecha: 11/02/2025	Nombre: Michelle Hernández Cargo: Coordinadora Nacional de Proyectos Fecha: 11/02/2025	Nombre: Pablo Plou Cargo: Decano de PUCE TEC Fecha: 11/02/2025