

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA
PROPUESTA DE MALLA CURRICULAR
CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA
Modalidad: PRESENCIAL

Unidades de Organización Curricular	Organización del Aprendizaje	Período I		Período II		Período III		Período IV		Período Extraordinario I	Período V		Período Extraordinario II	SubTotal	
		Asignatura	H	Asignatura	H	Asignatura	H	Asignatura	H		Asignatura	H		Horas	
Básica	A.C.D.	Comunicación Oral y Escrita	50	Informática	50			Metodología de la Investigación Científica	50					488	
	A.A.		16		16				16						
	A.P.E.		62		62				38						
	Total		128		128				104						
	A.C.D.	Matemáticas	50												
	A.A.		16												
	A.P.E.		62												
	Total		128												
	Profesional	A.C.D.	Estudio de los Alimentos	60	Cultura Gastronómica	50	Contabilidad y Control de Costos	40	Técnicas de Servicios I	50		Técnicas de Servicios II	40		2500
		A.A.		25		16		18		16					
A.P.E.		75		62		57		16							
Total		160		128		115		72							
A.C.D.		Sanidad Alimentaria	50	Pastelería	50	Nutrición y Dietética	40	Cocina Nacional II	60		Cocina Molecular	40			
A.A.			32		32		18		25						
A.P.E.			62		62		57		16						
Total			144		144		115		136						
A.C.D.		Fundamentos de la Gastronomía	60	Carnicería	60	Panadería	40	Cocina Internacional II	60		Decoración Básica	40			
A.A.			25		25		18		14						
A.P.E.			75		75		52		18						
Total			160		160		110		136						
A.C.D.			Práctica Culinaria	60		Cocina Nacional I	40	Proyecto de cocina I	50		Proyecto de cocina II	40			
A.A.				25			18		32						
A.P.E.				75			52		38						
Total				160			110		120						
A.C.D.															
A.A.													54		
A.P.E.													18		
Total													66		
A.C.D.															
A.A.												18			
A.P.E.												66			
Total												138			
Integración Curricular	A.C.D.												240		
	A.A.													90	
	A.P.E.													100	
	Total													50	
SUBTOTAL ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	A.C.D.	270	A.C.D.	270	A.C.D.	214	A.C.D.	270	A.C.D.	0	A.C.D.	290	A.C.D.	0	
	A.A.	114	A.A.	114	A.A.	90	A.A.	114	A.A.	0	A.A.	174	A.A.		
	A.P.E.	336	A.P.E.	336	A.P.E.	284	A.P.E.	216	A.P.E.	0	A.P.E.	136	A.P.E.		
PRACTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO						132							372		
PRACTICAS LABORALES								120			120				
TOTAL DE HORAS POR PERIODO ACADÉMICO ORDINARIO / EXTRAORDINARIO		720		720		720		720			720		3600		

Actividades de Aprendizaje	Total Horas	Por ciento %
Componente de Aprendizaje en Contacto con el Docente	1314	36,50%
Componente de Aprendizaje Autónomo	606	16,83%
Componente de Aprendizaje Práctico Experimental	1308	36,33%
Prácticas Preprofesionales	372	10,33%
TOTAL DE HORAS	3600	100,00%

Actividades de Aprendizaje	Total Horas	Relación
Componente de Aprendizaje en Contacto con el Docente	1314	1314
Componente de Aprendizaje Autónomo	606	
Componente de Aprendizaje Práctico Experimental	1308	2286
Prácticas Preprofesionales	372	
(CPE + CAA + PP) / (ACD) = (1,5 - 2,0)	2286 / 1314	1,74
Total	3600	

Campos de formación	Total Horas	Por ciento %
Unidad Básica	488	13,56%
Unidad Profesional	2500	69,44%
Unidad de Integración Curricular	240	6,67%
Prácticas Preprofesionales	372	10,33%
TOTAL DE HORAS	3600	100,00%