

MALLA CURRICULAR ARTES CULINARIAS .xlsx

ARTES CULINARIAS																																
UNIDADES DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	UNIDAD BÁSICA						UNIDAD PROFESIONAL					UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR					PRÁCTICAS PREPROFESIONALES					PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO										
PERÍODO ACADÉMICO	ASIGNATURA	Docencia	Práctica	Autónomo	Total Horas	Total Créditos	ASIGNATURA	Docencia	Práctica	Autónomo	Total Horas	Total Créditos	ASIGNATURA	Docencia	Práctica	Autónomo	Total Horas	Total Créditos	ASIGNATURA	Docencia	Práctica	Autónomo	Total Horas	Total Créditos	ASIGNATURA	Docencia	Práctica	Autónomo	Total Horas	Total Créditos	TOTAL	
1	Taller de Comunicación	38	29	29	96	2.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00	720	
	Desarrollo personal	38	29	29	96	2.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00		
	Cocina Nacional	60	42	42	144	3.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00		
	Sociedad y Cultura	38	29	29	96	2.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00		
	Técnicas y bases culinarias	60	42	42	144	3.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00		
	Cultura Turística y Gastronómica	60	42	42	144	3.00																										
	Total Horas Currículo	294	213	213	720	15.00	Total Horas Currículo					0	0.00	Total Horas Currículo					0	0.00	Total Horas Currículo					0	0.00	Total Horas Currículo				
2					0	0.00	Fundamentos de Panadería	60	42	42	144	3.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00	732	
					0	0.00	Técnicas de Servicios	38	29	29	96	2.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00		
					0	0.00	Manipulación Higiénica y Seguridad	60	42	42	144	3.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00		
					0	0.00	Fundamentos de Pastelería	60	42	42	144	3.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00		
					0	0.00	Métodos de Investigación	38	29	29	96	2.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00		
					0	0.00	Nutrición Aplicada	46	31	31	108	2.25																				
	Total Horas Currículo				0	0.00	Total Horas Currículo	302	215	215	732	15.25	Total Horas Currículo					0	0.00	Total Horas Currículo					0	0.00	Total Horas Currículo					0
3					0	0.00	Procesamiento de Proteínas	60	42	42	144	3.00					0	0.00	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES	84		84	1.75	PRÁCTICAS SERVICIO COMUNITARIO	60		60	1.25			816	
					0	0.00	Legislación para la empresa	60	42	42	144	3.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00		
					0	0.00	Técnicas Avanzadas de Panadería	38	29	29	96	2.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00		
					0	0.00	Tecnologías de la Información y la Comunicación	38	29	29	96	2.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00		
					0	0.00	Técnicas Avanzadas de Pastelería	38	29	29	96	2.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00		
					0	0.00	Planificación y Diseño de Menús	38	29	29	96	2.00					0	0.00					0	0.00					0	0.00		
	Total Horas Currículo				0	0.00	Total Horas Currículo	272	200	200	672	14.00	Total Horas Currículo					0	0.00	Total Horas Currículo				84	1.75	Total Horas Currículo				60		1.25
4					0	0.00	Cocina Internacional	38	29	29	96	2.00	TALLER DE TITULACIÓN	38	29	29	96	2	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES	156		156	3.25					0	0.00	732		
					0	0.00	Servicio de Bebidas	38	29	29	96	2.00					0	0.00					0	0.00					0		0.00	
					0	0.00	Administración de Restaurantes	38	29	29	96	2.00					0	0.00					0	0.00					0		0.00	
					0	0.00	Cocina creativa de autor	38	29	29	96	2.00					0	0.00					0	0.00					0		0.00	
					0	0.00	Finanzas Personales	38	29	29	96	2.00					0	0.00					0	0.00					0		0.00	
	Total Horas Currículo				0	0.00	Total Horas Currículo	190	145	145	480	10.00	Total Horas Currículo					96	2.00	Total Horas Currículo				156	3.25	Total Horas Currículo					0	0.00
Total Horas																													3000			
Total créditos																													63			

	Créditos	Horas
Detalle	56.75	2700
Prácticas	5	240
Vinculación	1.25	60
Total carrera	63	3000

9	ASIGNATURAS MODALIDAD EN LÍNEA
17	ASIGNATURAS MODALIDAD PRESENCIAL