

MALLA CURRICULAR DE CARRERA MAQUILLAJE PROFESIONAL CON NIVEL EQUIVALENTE A TÉCNICO SUPERIOR - INSTITUTO MEDIFORM

UNIDADES DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	CAMPOS DE FORMACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	PERÍODO I		PERÍODO II		PERÍODO III		PERÍODO IV		SUBTOTAL HORAS CARRERA
			MATERIA	HORAS	MATERIA	HORAS	MATERIA	HORAS	MATERIA	HORAS	
BÁSICA	Fundamentos Teóricos	Componente de docencia	Nutrición	48							1086
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación		36							
		Componente de aprendizaje autónomo		36							
		Total Asignatura		120							
		Componente de docencia	Fundamentos de Cocina	48	Técnica de Cocina	48	Administración y Marketing de centros gastronómicos	52			
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación		36		36		40			
		Componente de aprendizaje autónomo		36		36		18			
		Total Asignatura		120		120		110			
	Adaptación e innovación tecnológica	Componente de docencia			48						
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación			36						
		Componente de aprendizaje autónomo			36						
		Total de asignatura			120						
	Comunicación y Lenguaje	Componente de docencia	Expresión Oral y Escrita	48							
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación		36							
		Componente de aprendizaje autónomo		36							
		Total Asignatura		120							
		Componente de docencia	Introducción al Inglés	48	Inglés Intermedio	48	Inglés Avanzado	48	Inglés Superior	48	
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación		10		10		10			
		Componente de aprendizaje autónomo		36		36		36			
		Total Asignatura		94		94		94		94	
PROFESIONAL	Adaptación e innovación tecnológica	Componente de docencia	Conservación de los alimentos	48	Panadería	48	Pastelería	48	Industrialización de productos alimenticios	48	1380
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación		36		36		36		36	
		Componente de aprendizaje autónomo		36		36		36		36	
		Total Asignatura		120		120		120		120	
	Integración de saberes contexto y cultura	Componente de docencia			48	Fundamentos de pastelería			Gastronomía internacional	60	
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación			36		36	20			
		Componente de aprendizaje autónomo			36		36	20			
		Total Asignatura	0	120			100				
		Componente de docencia			48	Costos y Gestión de alimentos y bebidas		48	Gastronomía Americana	48	
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación			36		36	36			
		Componente de aprendizaje autónomo			36		36	36			
		Total Asignatura		120	120		120				
		Componente de docencia	Historia de la gastronomía	48			Cocina de autor	60	Chocolatería	60	
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación		36		20		20			
		Componente de aprendizaje autónomo		36		20		20			
		Total Asignatura		120		100		100			

TITULACIÓN	Adaptación e innovación tecnológica	Componente de docencia				Gastronomía ecuatoriana	60	Gastronomía ecuatoriana Avanzada	60	200
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación				20	20			
		Componente de aprendizaje autónomo				20	20			
		Total Asignatura				100	100			
		Opción de Trabajo de titulación				OPCIÓN TITULACIÓN 100	OPCIÓN TITULACIÓN 100			
TOTAL COMPONENTE DOCENTE			288		288		316		324	1.216
TOTAL COMPONENTE PRÁCTICAS EXPERIMENTALES			190		190		162		142	684
TOTAL COMPONENTE TRABAJO AUTÓNOMO			216		216		166		168	766
TOTAL HORAS CARRERA	TOTAL PRÁCTICAS PREPROFESIONALES		Articuladas a (Servicio a la comunidad) 80		Articuladas (Servicio a la comunidad) 80		Articuladas a (Institucional, empresarial) 120		Articuladas a (Institucional, Gastronomía ecuatoriana Gastronomía internacional/Avanzadaempresarial) 120	400
	TOTAL PERÍODO ACADÉMICO			774		774		864		854
TOTAL HORAS ESTRUCTURA CURRICULAR										3.266