

# INSTITUTO TECNOLÓGICO UNIVERSITARIO RUMIÑAHUI

## MALLA TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMIA

1er. PERIODO

2do. PERIODO

3er. PERIODO

4to. PERIODO

<b>UNIDAD BÁSICA</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Bases Culinarias</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">64</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">48</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Fund. Teóricos</td></tr> </table>	Bases Culinarias	CRED	3		DOC	64		PRAC	48		AUTO	32	Fund. Teóricos																			
	Bases Culinarias	CRED	3																														
		DOC	64																														
		PRAC	48																														
		AUTO	32																														
Fund. Teóricos																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Sanitación y Seguridad Alimentaria</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">64</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">16</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">16</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Fund. Teóricos</td></tr> </table>	Sanitación y Seguridad Alimentaria	CRED	2		DOC	64		PRAC	16		AUTO	16	Fund. Teóricos			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Dietética y Nutrición</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Fund. Teóricos</td></tr> </table>	Dietética y Nutrición	CRED	2		DOC	32		PRAC	32		AUTO	32	Fund. Teóricos				
Sanitación y Seguridad Alimentaria	CRED	2																															
	DOC	64																															
	PRAC	16																															
	AUTO	16																															
Fund. Teóricos																																	
Dietética y Nutrición	CRED	2																															
	DOC	32																															
	PRAC	32																															
	AUTO	32																															
Fund. Teóricos																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Gastronomía Geográfica I</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Int.Sab.Cont.Cult</td></tr> </table>	Gastronomía Geográfica I	CRED	2		DOC	32		PRAC	32		AUTO	32	Int.Sab.Cont.Cult																				
Gastronomía Geográfica I	CRED	2																															
	DOC	32																															
	PRAC	32																															
	AUTO	32																															
Int.Sab.Cont.Cult																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Diseño y Equipamiento de Cocina</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">1</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">8</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">8</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Fund. Teóricos</td></tr> </table>	Diseño y Equipamiento de Cocina	CRED	1		DOC	32		PRAC	8		AUTO	8	Fund. Teóricos																				
Diseño y Equipamiento de Cocina	CRED	1																															
	DOC	32																															
	PRAC	8																															
	AUTO	8																															
Fund. Teóricos																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Olimpática</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Adap-Inn TECNO</td></tr> </table>	Olimpática	CRED	2		DOC	32		PRAC	32		AUTO	32	Adap-Inn TECNO																				
Olimpática	CRED	2																															
	DOC	32																															
	PRAC	32																															
	AUTO	32																															
Adap-Inn TECNO																																	

<b>UNIDAD PROFESIONAL</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Principios y Fundamentos de Panadería</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">64</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">56</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">24</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Adap-Inn TECNO</td></tr> </table>	Principios y Fundamentos de Panadería	CRED	3		DOC	64		PRAC	56		AUTO	24	Adap-Inn TECNO			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Principios y Fundamentos de Pastelería</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">64</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">24</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">8</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Adap-Inn TECNO</td></tr> </table>	Principios y Fundamentos de Pastelería	CRED	2		DOC	64		PRAC	24		AUTO	8	Adap-Inn TECNO			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Repostería y Chocolatería</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">64</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">48</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Adap-Inn TECNO</td></tr> </table>	Repostería y Chocolatería	CRED	3		DOC	64		PRAC	48		AUTO	32	Adap-Inn TECNO			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Conservación y Elaboración de Alimentos</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">64</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">16</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">16</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Adap-Inn TECNO</td></tr> </table>	Conservación y Elaboración de Alimentos	CRED	2		DOC	64		PRAC	16		AUTO	16	Adap-Inn TECNO		
	Principios y Fundamentos de Panadería	CRED	3																																																													
		DOC	64																																																													
		PRAC	56																																																													
		AUTO	24																																																													
	Adap-Inn TECNO																																																															
	Principios y Fundamentos de Pastelería	CRED	2																																																													
		DOC	64																																																													
		PRAC	24																																																													
		AUTO	8																																																													
Adap-Inn TECNO																																																																
Repostería y Chocolatería	CRED	3																																																														
	DOC	64																																																														
	PRAC	48																																																														
	AUTO	32																																																														
Adap-Inn TECNO																																																																
Conservación y Elaboración de Alimentos	CRED	2																																																														
	DOC	64																																																														
	PRAC	16																																																														
	AUTO	16																																																														
Adap-Inn TECNO																																																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Procesamiento Cárnico</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">64</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">48</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Adap-Inn TECNO</td></tr> </table>	Procesamiento Cárnico	CRED	3		DOC	64		PRAC	48		AUTO	32	Adap-Inn TECNO			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Cocina Nutritiva y Saludable</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">64</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">16</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">16</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Adap-Inn TECNO</td></tr> </table>	Cocina Nutritiva y Saludable	CRED	2		DOC	64		PRAC	16		AUTO	16	Adap-Inn TECNO			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Gerencia de A y B</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Fund. Teóricos</td></tr> </table>	Gerencia de A y B	CRED	2		DOC	32		PRAC	32		AUTO	32	Fund. Teóricos																			
Procesamiento Cárnico	CRED	3																																																														
	DOC	64																																																														
	PRAC	48																																																														
	AUTO	32																																																														
Adap-Inn TECNO																																																																
Cocina Nutritiva y Saludable	CRED	2																																																														
	DOC	64																																																														
	PRAC	16																																																														
	AUTO	16																																																														
Adap-Inn TECNO																																																																
Gerencia de A y B	CRED	2																																																														
	DOC	32																																																														
	PRAC	32																																																														
	AUTO	32																																																														
Fund. Teóricos																																																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Cocina Nacional</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">64</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">48</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Adap-Inn TECNO</td></tr> </table>	Cocina Nacional	CRED	3		DOC	64		PRAC	48		AUTO	32	Adap-Inn TECNO			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Cocina Internacional</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">64</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">48</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Adap-Inn TECNO</td></tr> </table>	Cocina Internacional	CRED	3		DOC	64		PRAC	48		AUTO	32	Adap-Inn TECNO			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Cocina Vanguardia y Creativa</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">64</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">48</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Adap-Inn TECNO</td></tr> </table>	Cocina Vanguardia y Creativa	CRED	3		DOC	64		PRAC	48		AUTO	32	Adap-Inn TECNO																			
Cocina Nacional	CRED	3																																																														
	DOC	64																																																														
	PRAC	48																																																														
	AUTO	32																																																														
Adap-Inn TECNO																																																																
Cocina Internacional	CRED	3																																																														
	DOC	64																																																														
	PRAC	48																																																														
	AUTO	32																																																														
Adap-Inn TECNO																																																																
Cocina Vanguardia y Creativa	CRED	3																																																														
	DOC	64																																																														
	PRAC	48																																																														
	AUTO	32																																																														
Adap-Inn TECNO																																																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Técnica de Bares y Restaurante</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">24</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">40</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Adap-Inn TECNO</td></tr> </table>	Técnica de Bares y Restaurante	CRED	2		DOC	32		PRAC	24		AUTO	40	Adap-Inn TECNO			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Planeación y Desarrollo de Menús</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">24</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">40</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Fund. Teóricos</td></tr> </table>	Planeación y Desarrollo de Menús	CRED	2		DOC	32		PRAC	24		AUTO	40	Fund. Teóricos			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Organización de Eventos y Servicios</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">24</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">40</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Adap-Inn TECNO</td></tr> </table>	Organización de Eventos y Servicios	CRED	2		DOC	32		PRAC	24		AUTO	40	Adap-Inn TECNO																			
Técnica de Bares y Restaurante	CRED	2																																																														
	DOC	32																																																														
	PRAC	24																																																														
	AUTO	40																																																														
Adap-Inn TECNO																																																																
Planeación y Desarrollo de Menús	CRED	2																																																														
	DOC	32																																																														
	PRAC	24																																																														
	AUTO	40																																																														
Fund. Teóricos																																																																
Organización de Eventos y Servicios	CRED	2																																																														
	DOC	32																																																														
	PRAC	24																																																														
	AUTO	40																																																														
Adap-Inn TECNO																																																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Control de Costos de A y B</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">1</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">8</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">8</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Fund. Teóricos</td></tr> </table>	Control de Costos de A y B	CRED	1		DOC	32		PRAC	8		AUTO	8	Fund. Teóricos			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Gastronomía Geográfica II</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">1</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">8</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">8</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Int.Sab.Cont.Cult</td></tr> </table>	Gastronomía Geográfica II	CRED	1		DOC	32		PRAC	8		AUTO	8	Int.Sab.Cont.Cult			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Administración de Marketing y Servicios</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">64</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">16</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">16</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Fund. Teóricos</td></tr> </table>	Administración de Marketing y Servicios	CRED	2		DOC	64		PRAC	16		AUTO	16	Fund. Teóricos																			
Control de Costos de A y B	CRED	1																																																														
	DOC	32																																																														
	PRAC	8																																																														
	AUTO	8																																																														
Fund. Teóricos																																																																
Gastronomía Geográfica II	CRED	1																																																														
	DOC	32																																																														
	PRAC	8																																																														
	AUTO	8																																																														
Int.Sab.Cont.Cult																																																																
Administración de Marketing y Servicios	CRED	2																																																														
	DOC	64																																																														
	PRAC	16																																																														
	AUTO	16																																																														
Fund. Teóricos																																																																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Barismo y Somelier</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">24</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">40</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Adap-Inn TECNO</td></tr> </table>	Barismo y Somelier	CRED	2		DOC	32		PRAC	24		AUTO	40	Adap-Inn TECNO																																																		
Barismo y Somelier	CRED	2																																																														
	DOC	32																																																														
	PRAC	24																																																														
	AUTO	40																																																														
Adap-Inn TECNO																																																																

<b>UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR</b>		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Proyecto de gestión gastronómica</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">DOC</td><td style="text-align: center;">8</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">PRAC</td><td style="text-align: center;">0</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">AUTO</td><td style="text-align: center;">138</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Adap-Inn TECNO</td></tr> </table>	Proyecto de gestión gastronómica	CRED	3		DOC	8		PRAC	0		AUTO	138	Adap-Inn TECNO		
Proyecto de gestión gastronómica	CRED	3															
	DOC	8															
	PRAC	0															
	AUTO	138															
Adap-Inn TECNO																	

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Trabajo Comunitario</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">TA</td><td style="text-align: center;">96 h</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Int.Sab.Cont.Cult</td></tr> </table>	Trabajo Comunitario	CRED	2		TA	96 h	Int.Sab.Cont.Cult			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Prácticas laborales</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">TA</td><td style="text-align: center;">96 h</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Int.Sab.Cont.Cult</td></tr> </table>	Prácticas laborales	CRED	2		TA	96 h	Int.Sab.Cont.Cult			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Prácticas laborales</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">TA</td><td style="text-align: center;">96 h</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Int.Sab.Cont.Cult</td></tr> </table>	Prácticas laborales	CRED	2		TA	96 h	Int.Sab.Cont.Cult			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #00a0e3; color: white;">Prácticas laborales</td><td style="background-color: #ffff00;">CRED</td><td style="text-align: center;">1</td></tr> <tr><td></td><td style="background-color: #ffff00;">TA</td><td style="text-align: center;">48 h</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #00a0e3; color: white;">Int.Sab.Cont.Cult</td></tr> </table>	Prácticas laborales	CRED	1		TA	48 h	Int.Sab.Cont.Cult		
Trabajo Comunitario	CRED	2																																					
	TA	96 h																																					
Int.Sab.Cont.Cult																																							
Prácticas laborales	CRED	2																																					
	TA	96 h																																					
Int.Sab.Cont.Cult																																							
Prácticas laborales	CRED	2																																					
	TA	96 h																																					
Int.Sab.Cont.Cult																																							
Prácticas laborales	CRED	1																																					
	TA	48 h																																					
Int.Sab.Cont.Cult																																							

DOC	288
PEA	192
TA	144
SUBTOTAL	624
TC	96
TOTAL	720
CREDITO	13

DOC	288
PEA	184
TA	152
SUBTOTAL	624
PP	96
TOTAL	720
CREDITO	13

DOC	288
PEA	168
TA	168
SUBTOTAL	624
PP	96
TOTAL	720
CREDITO	13

DOC	264
PEA	136
TA	272
SUBTOTAL	672
PP	48
TOTAL	720
CREDITO	14