

INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO RUMIÑAHUI

MALLA: TÉCNICO SUPERIOR EN ARTES CULINARIAS

1er. PERIODO

2do. PERIODO

UNIDAD BÁSICA

	CRED	2
Bases Culinarias	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

	CRED	2
Sanitación y Seguridad Alimentaria	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

UNIDAD PROFESIONAL

	CRED	2
Dietética y Nutrición	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

	CRED	2
Cocina Nutritiva y Saludable	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

	CRED	2
Gastronomía Geográfica	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

	CRED	2
Cocina Internacional	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

	CRED	2
Procesamientos Cárnicos	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48
Fund. Teóricos		

	CRED	2
Planeación y Desarrollo de Menús	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

	CRED	3
Cocina Nacional	DOC	48
	PRAC	32
	AUTO	64

	CRED	1
Servicios Gastronómicos	DOC	16
	PRAC	16
	AUTO	16

	CRED	2
Costos Gastronómicos	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48
Fund. Teóricos		

UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

	CRED	2
Diseño y Evaluación de Proyectos	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

Trabajo Comunitario	2	
	96	
Int.Sab.Cont.Cult		

Prácticas laborales	4	
	192	
Int.Sab.Cont.Cult		