



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO UNIVERSITEC
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA - MALLA CURRICULAR

UNIDAD DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	CAMPOS DE FORMACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	MATERIA	PERÍODO I	HORAS	MATERIA	PERÍODO II	HORAS	MATERIA	PERÍODO III	HORAS	MATERIA	PERÍODO IV	HORAS	MATERIA	PERÍODO V	HORAS	MATERIA	PERÍODO VI	HORAS	TOTAL	PONDERACIÓN COMPONENTES		
BÁSICA	Fundamentos Teóricos	Componente de Docencia	Técnicas de expresión y redacción	Contabilidad General I	48	Realidad Nacional	24	Técnicas de Investigación	48	1432	240	2												
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación			48		24		48															
		Componente de aprendizaje autónomo			48		24		48															
		TOTAL ASIGNATURA			144		72		144															
	Comunicación y Lenguaje	Componente de Docencia	24	48	24	Ética Profesional	24	Estadística	24	264	2													
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación	24	48	24		24																	
		Componente de aprendizaje autónomo	24	48	24		24																	
		TOTAL ASIGNATURA	72	144	72		144																	
	Adaptación e Innovación Tecnológica	Componente de Docencia	48	Ofimática	Matemática Básica	24	Matemáticas Financieras	48	Marketing	24	240	1,8182												
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación	48			24		48		24														
		Componente de aprendizaje autónomo	48			24		48		24														
		TOTAL ASIGNATURA	144			72		144		72			144											
	Integración de saberes, contexto y cultura	Componente de Docencia	Administración Básica	Desarrollo Organizacional	36	Marketing	48	1432	240	1,8182														
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación			24		48				24													
		Componente de aprendizaje autónomo			24		48				24													
		TOTAL ASIGNATURA			84		144				84	144												
PROFESIONAL	Fundamentos Teóricos	Componente de Docencia	Nutrición y Dietética	Operación de Ama de Llaves	54	Reservaciones y Recepciones Hoteleras	42	Seguridad y Equipos Hoteleros	44	Presupuestos Hoteleros	48	Auditoría Hotelera	42	2436	276	1,6								
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación			44		42		44		48													
		Componente de aprendizaje autónomo			44		42		44		48													
		TOTAL ASIGNATURA			132		184		174		166													
	Fundamentos Teóricos	Componente de Docencia	92	48	82	86	82	374	440	1,2														
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación	40	48	42	44	42	230																
		Componente de aprendizaje autónomo	40	48	42	44	42	232																
		TOTAL ASIGNATURA	172	144	184	174	166	834																
	Adaptación e Innovación Tecnológica	Componente de Docencia	Fundamentos de Técnicas de Cocina	Cocina Nacional e Internacional	48	Panadería y Pastelería	48	Planificación y Diseño de Menus	92	288	2													
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación			48		48		48			48												
		Componente de aprendizaje autónomo			48		48		48			48												
		TOTAL ASIGNATURA			144		144		144			144	432											
	Integración de saberes, contexto y cultura	Componente de Docencia	Técnicas de Restaurante	Gestión de Alimentos y Bebidas	48	Mixología y Enología	48	Organización de Eventos y Banquetes	44	408	1,5													
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación			48		48		44			40												
		Componente de aprendizaje autónomo			48		48		44			40												
		TOTAL ASIGNATURA			144		144		144			172	786											
TITULACIÓN	Integración de saberes, contexto y cultura	Componente de Docencia	Formulación de Proyectos y Emprendimiento	48	144	96	2																	
		Componente de prácticas de aplicación y experimentación		48				48	48	48														
		Componente de aprendizaje autónomo		48				48	48	48														
		TOTAL ASIGNATURA		144				144	144	144														
		OPCIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN																		240	240	240		
TOTAL HORAS CARRERA	TOTAL COMPONENTE DOCENCIA			312	TOTAL COMPONENTE DOCENTE		276	TOTAL COMPONENTE DOCENTE		272	TOTAL COMPONENTE DOCENTE		318	TOTAL COMPONENTE DOCENTE		48	1761	4289	2528	1				
	TOTAL COMPONENTE PRÁCTICAS EXPERIMENTALES			258	TOTAL COMPONENTE PRÁCTICAS EXPERIMENTALES		264	TOTAL COMPONENTE PRÁCTICAS EXPERIMENTALES		234	TOTAL COMPONENTE PRÁCTICAS EXPERIMENTALES		206	TOTAL COMPONENTE PRÁCTICAS EXPERIMENTALES		48	1264							
	TOTAL COMPONENTE TRABAJO AUTÓNOMO			258	TOTAL COMPONENTE TRABAJO AUTÓNOMO		264	TOTAL COMPONENTE TRABAJO AUTÓNOMO		234	TOTAL COMPONENTE TRABAJO AUTÓNOMO		206	TOTAL COMPONENTE TRABAJO AUTÓNOMO		48	1264							
	Articuladas con Fundamentos Hoteleros y Turísticos (Servicio a la comunidad)			-	Articuladas con Higiene y Sanidad, Operación de Ama de Llaves (Servicio a la comunidad)		-	Articuladas con Reservaciones Hoteleras (prácticas empresariales)		-	Articuladas con Seguridad y Equipos Hoteleros (prácticas empresariales)		-	Articuladas con Gerencia de Alimentos y Bebidas; Auditoría Hotelera (prácticas empresariales)		-	-							
	TOTAL PRÁCTICAS PREPROFESIONALES			-	TOTAL PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES		102	TOTAL PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES		73	TOTAL PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES		73	TOTAL PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES		80	-	433	433					
	TOTAL PERÍODO ACADÉMICO			828	TOTAL PERÍODO ACADÉMICO		906	TOTAL PERÍODO ACADÉMICO		813	TOTAL PERÍODO ACADÉMICO		813	TOTAL PERÍODO ACADÉMICO		810	4722	4722						
	HORAS SEMANALES DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE			48	HORAS SEMANALES DE		54	HORAS SEMANALES DE		48	HORAS SEMANALES DE		48	HORAS SEMANALES DE		45	1574	1574						
																				4725	4725	4725		
																				225	225	225		
																				1574	1574	1574		
																				20	20	20		