



DIRECCIÓN ACADÉMICA
VICERRECTORADO ACADÉMICO

SÍLABO DE LA ASIGNATURA

| | |
|--|--|
| FACULTAD: | FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS |
| CARRERA: | TURISMO (R-A) |
| ESTADO: | VIGENTE |
| NIVEL DE FORMACIÓN: | TERCER NIVEL |
| MODALIDAD: | PRESENCIAL |
| ASIGNATURA: | GESTIÓN GASTRONÓMICA II |
| PERÍODO ACADÉMICO DE EJECUCIÓN: | Periodo 2024 - 2S |
| PROFESOR ASIGNADO: | ROGER BADIN PAREDES GUERRERO |
| FECHA DE CREACIÓN: | Riobamba, 20 de septiembre de 2024 |
| FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: | Riobamba, 27 de septiembre de 2024 |



1. INFORMACIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA:

| | | |
|---|--|------|
| CÓDIGO: | TUB101334 | |
| NOMBRE: | GESTIÓN GASTRONÓMICA II | |
| SEMESTRE: | TERCER SEMESTRE | |
| UNIDAD DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR: (De acuerdo a la malla curricular): | Unidad Profesional | |
| CAMPO DE FORMACIÓN (De acuerdo a la malla curricular): | Praxis Preprofesional | |
| NÚMERO DE SEMANAS EFECTIVAS DE CLASES: | 16 | |
| NÚMERO DE HORAS POR SEMANA DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | Aprendizaje en contacto con el docente | 2,00 |
| | Aprendizaje práctico-experimental | 3,00 |
| | Aprendizaje Autónomo | 1,00 |
| TOTAL DE HORAS POR SEMANA DE LA ASIGNATURA: | 6,00 | |
| TOTAL DE HORAS POR EL PERÍODO ACADÉMICO: | 96,00 | |

2. PRERREQUISITOS Y CORREQUISITOS:

| PRERREQUISITOS | | CORREQUISITOS | |
|------------------------|-----------|---------------------------|------------|
| ASIGNATURA | CÓDIGO | ASIGNATURA | CÓDIGO |
| GESTIÓN GASTRONÓMICA I | TUB101322 | HOTELERÍA | TUB531233 |
| | | GESTIÓN TURÍSTICA | TUB531131 |
| | | INGLÉS II | TUB570132. |
| | | BIODIVERSIDAD DEL ECUADOR | TUB101535 |

3. DESCRIPCIÓN E INTENCIÓN FORMATIVA DE LA ASIGNATURA:

La asignatura Gestión Gastronómica II se inserta en el tercer semestre en el programa de estudios de la carrera de Turismo de la Universidad Nacional de Chimborazo, como un componente fundamental para la formación integral de los futuros profesionales del sector. Su ubicación en la malla curricular responde a la necesidad de brindar al estudiante las herramientas para crear, gestionar, desarrollar, liderar de manera correcta y eficiente empresas culinarias, así también, aprenderá herramientas de negociación, desarrollo de habilidades gerenciales y lineamientos para la creación de franquicias en el ámbito culinario, todo esto mientras realiza prácticas de gastronomía internacional, en la cual experimenta todo lo aprendido de forma teórica. A través del desarrollo de actividades que integran el uso de Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC) y Tecnologías para el Aprendizaje y Conocimiento (TAC), se busca fomentar una educación activa y participativa que responda a las demandas del mercado laboral actual. Además, esta asignatura contribuye a la misión y visión de la carrera, enfocándose en la formación integral y sostenible, y se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), promoviendo prácticas responsables y sostenibles en el sector turístico. En este sentido, Gestión Gastronómica II no solo forma parte del currículo académico, sino que también se convierte en un pilar esencial para el desarrollo profesional y personal de los estudiantes, preparándolos para enfrentar los desafíos contemporáneos del turismo globalizado.

4. COMPETENCIA(S) DEL PERFIL EGRESO DE LA CARRERA A LA(S) QUE APORTA LA ASIGNATURA:

Desarrolla su accionar profesional con visión disciplinar diversa aportando a los problemas de la profesión. C1. Analizar la problemática del sistema turístico para la operación turística, considerando las tendencias en el entorno local, nacional e Internacional desde una visión ética para la puesta en valor de los recursos naturales y culturales.

5. RESULTADO(S) DE APRENDIZAJE DEL PERFIL DE EGRESO DE LA CARRERA A LO(S) QUE APORTA LA ASIGNATURA

Considera los diferentes ámbitos turísticos y las nuevas tendencias locales, nacionales, e internacionales mediante las distintas metodologías de su accionar profesional con el fin de mejorar la planificación, el desarrollo y la ejecución de planes, programas y proyectos. C1: R1 Asocia los componentes del sistema turístico relacionados con la gestión de datos y transmisión de información turística desde una visión ética con énfasis en la productividad del sector turístico para la solución de los problemas. C2: R1 Gestiona procesos de operación turística de calidad, mediante modelos, metodologías y las Tic considerando el mercado turístico, para el desarrollo de productos y servicios innovadores. C4: R1 Integra las capacidades técnicas, productos y servicios turísticos, de empleo inclusivo con visión ética e integración de valores para corresponder a la gobernanza, mejorando la prestación y contribuir a la transformación productiva.

6. UNIDADES CURRICULARES:



| UNIDAD N°: | | 1 | | | | | |
|--|--|--|----------------------|---|---|--|---|
| NOMBRE DE LA UNIDAD: | | Gestión de emprendimientos y plan de negocios gastronómicos. Prácticas culinarias. | | | | | |
| NÚMERO DE HORAS POR UNIDAD: | | 36 | | | | | |
| <p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA UNIDAD.- Los resultados de aprendizaje demuestran lo que el estudiante será capaz de resolver al finalizar un proceso formativo. Su estructura es: verbo en tercera persona del presente simple en singular + objeto + condición + finalidad. Su propósito es tributar al cumplimiento de las competencias declaradas en el perfil de egreso.</p> <p>- Desarrolla un plan de negocios específico para el sector gastronómico</p> | | | | | | | |
| <p>CRITERIOS DE EVALUACIÓN.- Expresan características de los resultados esperados: son la base para diseñar la evaluación. Los criterios de evaluación se estructuran con: verbo en infinitivo + objeto + contexto). Se reflejan en los instrumentos de evaluación mediante indicadores que se corresponden</p> <p>Desarrollar un plan de negocios específico para el sector gastronómico.</p> | | | | | | | |
| CONTENIDOS ¿Qué debe saber, hacer y ser? | | TEMPORALIZACIÓN | | | | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE DE LA UNIDAD | |
| UNIDADES TEMÁTICAS | HORAS | | | SEMANA (de la 1 a la 16 ó 18 según corresponda) | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE EN CONTACTO CON EL DOCENTE | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE PRÁCTICO-EXPERIMENTAL | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE AUTÓNOMO |
| | Aprendizaje en contacto con el docente | Aprendizaje práctico-experimental | Aprendizaje autónomo | | | | |
| 1.1. ENCUADRE PEDAGÓGICO Y EVALUACIÓN DIAGNÓSTICA. DESARROLLO DE UN EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL AMÉRICA | 2 | 3 | 1 | 1 | Clase Magistral | Práctica culinaria guiada | Consulta de los temas tratados en clase Desarrollo del informe de práctica |
| 1.2. DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO GASTRONÓMICO. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL AMÉRICA | 2 | 3 | 1 | 2 | Clase Magistral | Práctica culinaria guiada | Consulta de los temas tratados en clase Desarrollo del informe de práctica |
| 1.3. ANÁLISIS DEL MERCADO DONDE SE DESARROLLARÁ EL NEGOCIO GASTRONÓMICO. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL AMÉRICA | 2 | 3 | 1 | 3 | Clase Magistral | Práctica culinaria guiada | Consulta de los temas tratados en clase Desarrollo del informe de práctica |
| 1.4. PLAN OPERATIVO DEL NEGOCIO GASTRONÓMICO. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL AMÉRICA | 2 | 3 | 1 | 4 | Clase Magistral | Práctica culinaria guiada | Consulta de los temas tratados en clase Desarrollo del informe de práctica |
| 1.5. EVALUACIÓN DE RIESGOS DEL NEGOCIO GASTRONÓMICO. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL AMÉRICA | 2 | 3 | 1 | 5 | Clase Magistral | Práctica culinaria guiada | Consulta de los temas tratados en clase Desarrollo del informe de práctica |
| 1.6. DESARROLLO DE MENÚ PARA EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL AMÉRICA | 2 | 3 | 1 | 6 | Clase Magistral | Práctica culinaria guiada | Consulta de los temas tratados en clase Desarrollo del informe de práctica |



| | | | | |
|--|-------------------------|----|----------------------|--|
| TOTAL DE HORAS (La suma del total de horas debe ser igual a la determinada en la malla curricular por cada componente de aprendizaje; sin embargo, para cada tema tratado será decisión del profesor la distribución de horas en cada componente) | 12 | 18 | 6 | |
| EVALUACIÓN: En este apartado se deberá indicar los tipos de evaluación que se aplicarán (diagnóstica, formativa y sumativa), así como las técnicas e instrumentos a utilizar, a fin de evidenciar mediante los criterios de evaluación el logro de los resultados de aprendizaje. | | | | |
| Tipos de Evaluación | Técnicas | | Instrumentos | |
| Diagnóstica | Evaluación de Desempeño | | Demostración | |
| | Observación | | Ficha de Observación | |
| | Pruebas | | Cuadernos | |
| | Resolución de Problemas | | Rúbrica | |
| Formativa | Evaluación de Desempeño | | Demostración | |
| | Observación | | Ficha de Observación | |
| | Pruebas | | Cuadernos | |
| | Resolución de Problemas | | Rúbrica | |
| Sumativa | Evaluación de Desempeño | | Demostración | |
| | Observación | | Ficha de Observación | |
| | Pruebas | | Cuadernos | |
| | Resolución de Problemas | | Rúbrica | |



| UNIDAD N°: | | 2 | | | | | |
|---|--|---|----------------------|---|---|--|---|
| NOMBRE DE LA UNIDAD: | | Planeamiento estratégico en el mercado gastronómico. Prácticas Culinarias | | | | | |
| NÚMERO DE HORAS POR UNIDAD: | | 36 | | | | | |
| <p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA UNIDAD.- Los resultados de aprendizaje demuestran lo que el estudiante será capaz de resolver al finalizar un proceso formativo. Su estructura es: verbo en tercera persona del presente simple en singular + objeto + condición + finalidad. Su propósito es tributar al cumplimiento de las competencias declaradas en el perfil de egreso.</p> <p>- Formula un plan estratégico acorde a las necesidades apropiadas para un negocio gastronómico específico.</p> | | | | | | | |
| <p>CRITERIOS DE EVALUACIÓN.- Expresan características de los resultados esperados: son la base para diseñar la evaluación. Los criterios de evaluación se estructuran con: verbo en infinitivo + objeto + contexto). Se reflejan en los instrumentos de evaluación mediante indicadores que se corresponden</p> <p>Formular un plan estratégico acorde a las necesidades apropiadas para un negocio gastronómico específico.</p> | | | | | | | |
| CONTENIDOS ¿Qué debe saber, hacer y ser? | | TEMPORALIZACIÓN | | | | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE DE LA UNIDAD | |
| UNIDADES TEMÁTICAS | HORAS | | | SEMANA (de la 1 a la 16 ó 18 según corresponda) | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE EN CONTACTO CON EL DOCENTE | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE PRÁCTICO-EXPERIMENTAL | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE AUTÓNOMO |
| | Aprendizaje en contacto con el docente | Aprendizaje práctico-experimental | Aprendizaje autónomo | | | | |
| 2.7. EL PROCESO DE LA ESTRATEGIA EMPRESARIAL.GASTRONOMIA INTERNACIONAL EUROPA | 2 | 3 | 1 | 7 | Clase magistral | Práctica culinaria guiada Gira de observación | Consulta de los temas tratados en clase Desarrollo del informe de práctica |
| 2.8. MÉTODOS DE ANÁLISIS ESTRATÉGICOS. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL EUROPA | 2 | 3 | 1 | 8 | Clase magistral | Práctica culinaria guiada | Consulta de los temas tratados en clase Desarrollo del informe de práctica |
| 2.9. CUADRO DE MANDO INTEGRAL. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL EUROPA | 2 | 3 | 1 | 9 | Clase magistral | Práctica culinaria guiada | Consulta de los temas tratados en clase Desarrollo del informe de práctica |
| 2.10. CUADRO DE MANDO INTEGRAL. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL EUROPA | 2 | 3 | 1 | 10 | Clase magistral | Práctica culinaria guiada | Consulta de los temas tratados en clase Desarrollo del informe de práctica |
| 2.11. MAPA ESTRATÉGICO. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL EUROPA | 2 | 3 | 1 | 11 | Clase magistral | Práctica culinaria guiada | Consulta de los temas tratados en clase Desarrollo del informe de práctica |



| | | | | | | | |
|--|-------------------------|----|---|----------------------|-----------------|---------------------------|--|
| 2.12. MAPA ESTRATÉGICO. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL EUROPA | 2 | 3 | 1 | 12 | Clase magistral | Práctica culinaria guiada | Consulta de los temas tratados en clase Desarrollo del informe de práctica Investigación formativa |
| TOTAL DE HORAS (La suma del total de horas debe ser igual a la determinada en la malla curricular por cada componente de aprendizaje; sin embargo, para cada tema tratado será decisión del profesor la distribución de horas en cada componente) | 12 | 18 | 6 | | | | |
| EVALUACIÓN: En este apartado se deberá indicar los tipos de evaluación que se aplicarán (diagnóstica, formativa y sumativa), así como las técnicas e instrumentos a utilizar, a fin de evidenciar mediante los criterios de evaluación el logro de los resultados de aprendizaje. | | | | | | | |
| Tipos de Evaluación | Técnicas | | | Instrumentos | | | |
| Diagnóstica | Evaluación de Desempeño | | | Demostración | | | |
| | Observación | | | Ficha de Observación | | | |
| | Pruebas | | | Cuadernos | | | |
| | Resolución de Problemas | | | Cuestionarios | | | |
| Formativa | Evaluación de Desempeño | | | Rúbrica | | | |
| | Observación | | | Demostración | | | |
| | Pruebas | | | Ficha de Observación | | | |
| | Resolución de Problemas | | | Cuadernos | | | |
| Sumativa | Evaluación de Desempeño | | | Cuestionarios | | | |
| | Observación | | | Demostración | | | |
| | Pruebas | | | Ficha de Observación | | | |
| | Resolución de Problemas | | | Cuadernos | | | |



| | | | | | | | |
|--|--|-----------------------------------|----------------------|--|--|--|---|
| UNIDAD N°: | 3 | | | | | | |
| NOMBRE DE LA UNIDAD: | Gestión de franquicias y Globalización de la gastronomía y su influencia en el turismo. Prácticas Culinarias | | | | | | |
| NÚMERO DE HORAS POR UNIDAD: | 24 | | | | | | |
| <p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA UNIDAD.- Los resultados de aprendizaje demuestran lo que el estudiante será capaz de resolver al finalizar un proceso formativo. Su estructura es: verbo en tercera persona del presente simple en singular + objeto + condición + finalidad. Su propósito es tributar al cumplimiento de las competencias declaradas en el perfil de egreso.</p> <p>- Planifica acciones empresariales que proyecten a la generación de un franquicia y globalización en el sector gastronómico</p> | | | | | | | |
| <p>CRITERIOS DE EVALUACIÓN.- Expresan características de los resultados esperados: son la base para diseñar la evaluación. Los criterios de evaluación se estructuran con: verbo en infinitivo + objeto + contexto). Se reflejan en los instrumentos de evaluación mediante indicadores que se corresponden</p> <p>Planificar acciones empresariales que proyecten a la generación de un franquicia y globalización en el sector gastronómico</p> | | | | | | | |
| CONTENIDOS ¿Qué debe saber, hacer y ser? | | TEMPORALIZACIÓN | | | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE DE LA UNIDAD | | |
| UNIDADES TEMÁTICAS | HORAS | | | SEMANA (de la 1 a la 16 ó 18 según corresponda) | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE EN CONTACTO CON EL DOCENTE | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE PRÁCTICO- EXPERIMENTAL | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE AUTÓNOMO |
| | Aprendizaje en contacto con el docente | Aprendizaje práctico-experimental | Aprendizaje autónomo | | | | |
| 3.13. FUNDAMENTOS Y TIPOS DE FRANQUICIAS EN EL SECTOR GASTRONÓMICO . GASTRONOMÍA INTERNACIONAL ÁFRICA Y OCEANÍA | 2 | 3 | 1 | 13 | Clase magistral | Práctica culinaria guiada | Consulta de los temas tratados en clase Desarrollo del informe de práctica |
| 3.14. CÓDICO DEONTOLÓGICO EN LAS FRANQUICIAS. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL ÁFRICA Y OCEANÍA | 2 | 3 | 1 | 14 | Clase magistral | Práctica culinaria guiada | Consulta de los temas tratados en clase Desarrollo del informe de práctica |
| 3.15. PROCESOS DE LA GERENCIA GASTRONÓMICA EN FRANQUICIAS . GASTRONOMÍA INTERNACIONAL ASIA | 2 | 3 | 1 | 15 | Clase magistral | Práctica culinaria guiada | Consulta de los temas tratados en clase Desarrollo del informe de práctica |
| 3.16. GLOBALIZACIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS . GASTRONOMÍA INTERNACIONAL ASIA | 2 | 3 | 1 | 16 | Clase magistral | Práctica culinaria guiada | Consulta de los temas tratados en clase Desarrollo del informe de práctica |
| TOTAL DE HORAS (La suma del total de horas debe ser igual a la determinada en la malla curricular por cada componente de aprendizaje; sin embargo, para cada tema tratado será decisión del profesor la distribución de horas en cada componente) | 8 | 12 | 4 | | | | |
| <p>EVALUACIÓN: En este apartado se deberá indicar los tipos de evaluación que se aplicarán (diagnóstica, formativa y sumativa), así como las técnicas e instrumentos a utilizar, a fin de evidenciar mediante los criterios de evaluación el logro de los resultados de aprendizaje.</p> | | | | | | | |
| Tipos de Evaluación | Técnicas | | | Instrumentos | | | |
| | Evaluación de Desempeño | | | Demostración | | | |
| | Observación | | | Ficha de Observación | | | |



| | | |
|-------------|-------------------------|----------------------|
| Diagnóstica | Pruebas | Cuadernos |
| | Resolución de Problemas | Cuestionarios |
| | Evaluación de Desempeño | Rúbrica |
| Formativa | Observación | Demostración |
| | Pruebas | Ficha de Observación |
| | Resolución de Problemas | Cuadernos |
| | Evaluación de Desempeño | Cuestionarios |
| Sumativa | Resolución de Problemas | Rúbrica |
| | Observación | Demostración |
| | Pruebas | Ficha de Observación |
| | Resolución de Problemas | Cuadernos |
| | Evaluación de Desempeño | Cuestionarios |

7. INVESTIGACIÓN FORMATIVA.

De acuerdo a los temas y subtemas del sílabo se realizarán actividades que promuevan la investigación formativa como estrategia general de aprendizaje para la formación del estudiante.

8. METODOLOGÍA:

Metodología de enseñanza aprendizaje

- Aprendizaje activo.
- Clase Espejo
- Clase Invertida
- Clase Magistral
- Demostraciones prácticas
- Prácticas de Laboratorio
- Estudio de Casos
- Exposición de trabajos
- Observación dirigida
- Talleres

Técnicas de enseñanza aprendizaje.

- Pruebas:
- Observación:
- Resolución de Problemas:
- Evaluación de Desempeño:

Recursos:

- Aula
- Aula virtual
- Computador
- Diapositivas
- Guía de práctica
- Herramientas Web 2.0
- Internet
- Pizarra
- Proyector
- Microsoft Teams
- TAC - Tecnologías de aprendizaje y conocimiento
- TIC - Tecnologías de la información y la comunicación
- Zoom

9. ESCENARIOS DE APRENDIZAJE:

- Aula de clase
- Destinos turísticos
- Giras de observación
- Talleres
- Laboratorio



10. RELACIÓN DE LA ASIGNATURA CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL PERFIL DE EGRESO DE LA CARRERA:

| Resultados de Aprendizaje que aportan al Perfil de Egreso de la Carrera: (Copiar los elaborados para cada unidad) | Nivel de Contribución: (ALTA – MEDIA – BAJA: Al logro de los Resultados de Aprendizaje del perfil de egreso de la Carrera) | | | Evidencias de Aprendizaje: Son los productos generados por el estudiante, que demuestran los aprendizajes alcanzados según los criterios de evaluación. |
|---|---|------------|-----------|--|
| | A ALTA | B MEDIA | C BAJO | |
| <ul style="list-style-type: none"> Desarrolla un plan de negocios específico para el sector gastronómico | X | | | Plan de negocios específico para el sector gastronómico |
| <ul style="list-style-type: none"> Formula un plan estratégico acorde a las necesidades apropiadas para un negocio gastronómico específico. | X | | | Plan estratégico bajo el criterio del cuadro de mando integral |
| <ul style="list-style-type: none"> Planifica acciones empresariales que proyecten a la generación de un franquicia y globalización en el sector gastronómico | X | | | Plan de franquicia y globalización para un negocio gastronómico |

11. BIBLIOGRAFÍA

| |
|--|
| 11.1 BIBLIOGRAFÍA FÍSICA |
| 11.1.1 BÁSICA: |
| <ul style="list-style-type: none"> El plan de negocios para la industria restaurantera Durón García Carlos Editorial Trillas Planificación y gestión financiera. Pazmiño Lucio Rolando NO INDICA Economía y globalización Sánchez José Moncada NO INDICA Fundamentos de la gerencia moderna. Abad Arango Dario Interconed Editores |
| 11.1.2 COMPLEMENTARIA: |
| <p>Paredes, R., Bastidas, M., & Tapia, S. (2022). Gerencia y Franquicias en el sector de Alimentos y Bebidas. Babahoyo: CIDEPRO.</p> <p>Paredes, R., Haro, G., & Tapia, S. (2020). EL Cuadro de Mando Integral aplicado al sector Turístico y Gastronómico. Babahoyo: CIDEPRO.</p> |
| 11.2 BIBLIOGRAFÍA DIGITAL |
| 11.2.1 BÁSICA (Libros digitales desde el repositorio de la Institución) |
| |
| 11.2.2 COMPLEMENTARIA (Libros digitales de libre acceso) |
| |
| 11.3 WEBGRAFÍA: (Recursos procedentes de Internet en el área de estudio de libre acceso) |
| <p>https://www.google.com.ec/books/edition/La_biblia_de_las_franquicias/9ne7DwAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1&dq=gerencia+y+franquicias+en+el+sector+de+alimentos+y+bebidas&printsec=frontcover</p> |

12. PERFIL DEL DOCENTE:

| |
|---|
| Licenciado en Arte Culinario y MBA con mención en Dirección estratégica |
|---|



| | |
|--|--|
| RESPONSABLE(S) DE LA ELABORACIÓN DEL SÍLABO: | Nombre: Mg. ROGER BADIN PAREDES GUERRERO |
| | |

| | |
|----------------|------------------------------------|
| LUGAR Y FECHA: | Riobamba, 20 de septiembre de 2024 |
|----------------|------------------------------------|

REVISIÓN Y APROBACIÓN



47374579-22cb-402f-a227-48d0750aea28

VICTOR MEDARDO VELASCO SAMANIEGO
DIRECTOR DE CARRERA



ANEXOS

PONDERACIÓN PARA LA EVALUACIÓN DEL ESTUDIANTE POR ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE:

| COMPONENTE | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | Primer Parcial %(Puntos): | Segundo Parcial %(Puntos): |
|--|---|------------------------------|-------------------------------|
| Aprendizaje en contacto con el docente | <ul style="list-style-type: none">• Conferencias, Seminarios, Estudios de Casos, Foros, Clases en Línea, Servicios realizados en escenarios laborables. Experiencias colectivas en proyectos: sistematización de prácticas de investigación-intervención, construcción de modelos y prototipos, proyectos de problematización, resolución de problemas, entornos virtuales, entre otros. Evaluaciones orales, escritas entre otras. | 35% | 35% |
| Aprendizaje práctico-experimental | <ul style="list-style-type: none">• Actividades desarrolladas en escenarios experimentales o laboratorios, prácticas de campo, trabajos de observación, resolución de problemas, talleres, manejo de base de datos y acervos bibliográficos entre otros. | 35% | 35% |
| Aprendizaje autónomo | <ul style="list-style-type: none">• Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales tanto analógicos como digitales, generación de datos y búsqueda de información, elaboración individual de ensayos, trabajos y exposiciones. | 30% | 30% |
| PROMEDIO | | 100%- 10 | 100%- 10 |

La calificación de cada componente se ponderará sobre 10 puntos, debiendo realizar una regla de 3 en base al porcentaje de cada uno de ellos para obtener una calificación final sobre 10.

Documento Generado el: 24 de octubre de 2024 a las 07:46:02

Fuente: Sistema Informático de Control Académico - Uvirtual