

UNIDADES DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	PRIMER PERÍODO	SEGUNDO PERÍODO	TERCER PERÍODO	CUARTO PERÍODO	QUINTO PERÍODO
BÁSICA	LENGUAJE Y ESCRITURA	CONTABILIDAD BÁSICA	PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO ECUATORIANO	MARKETING Y EMPRENDIMIENTO	ÉTICA, INTELIGENCIA EMOCIONAL Y LIDERAZGO
PROFESIONAL	ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE	COCINA ECUATORIANA Y TRADICIONAL	COSTOS DE A & B	COCTELERÍA Y MIXOLOGÍA	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS - CATERING Y MICE
	NUTRICIÓN DIETÉTICA	TÉCNICAS DE BARES Y RESTAURANTES	SUMILLERÍA	SISTEMA TECNOLÓGICO DE OPERACIONES GASTRONÓMICAS	CARNES Y PARRILLAS
	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	ETIQUETA Y PROTOCOLO	PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	COCINA EUROPEA Y ASIÁTICA	COCINA AUTOR / FUSIÓN
	TÉCNICAS DE COCINA	PANADERÍA	COCINA LATINOAMERICANA Y EL CARIBE	DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE RESTAURANTE	SEGURIDAD INDUSTRIAL
	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS		ADQUISICIÓN Y ALMACENAMIENTO	PLANIFICACIÓN DE RECETAS Y MENÚS	DISEÑO Y ELABORACIÓN DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS
SALIDAS TÉCNICAS		COCINA ECUATORIANA Y PANADERÍA	PASTELERÍA / REPOSTERÍA COCINA LATINOAMERICANA Y EL CARIBE	COCINA EUROPEA Y ASIÁTICA	COCINA AUTOR FUSIÓN
VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD					140 Horas



3 CERTIFICACIONES

E-COMMERCE Y MARKETING DIGITAL

LIDERAZGO PARA NEGOCIOS

EMPRENDIMIENTO

● **PRÁCTICAS PREPROFESIONALES:** 460 horas

● **TRABAJO DE TITULACIÓN:** 120 horas

● **TOTAL HORAS CARRERA:** 3600 horas