

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8
Técnicas de Cocina	Cocina Clásica	Cocina Internacional I	Cocina Internacional II	Cocina Ecuatoriana I	Cocina Ecuatoriana II	Cocina Experimental (I+D) y Redacción Culinaria	Taller Integral de Operación Culinaria
Taller Laboral I	Práctica Laboral I	Carnicería y Charcutería Básica	Práctica Laboral II	Pastelería Aplicada	Repostería y Chocolatería	Panadería y Pastelería Experimental (I+D)	Catering y Planificación de Eventos
Sanitización e Higiene	Garde Manger	Panadería Rústica y Tradicional	Fundamentos de Pastelería	Tecnologías y Conservación de Alimentos	Planificación y Diseño de Menús	Diseño de Instalaciones	Proyectos y Emprendimientos Gastronómicos
Química Descriptiva Culinaria	Planificación Alimentaria	Organización Alimentaria	Catering y Eventos	Geografía Gastronómica y Patrimonio Alimentario	Servicio, Etiqueta y Protocolo	Enología y Maridajes	Administración Estratégica y Procesos Productivos
Metodología de la Investigación	Principios de Management y su Entorno	Fundamentos de Nutrición	Antropología de la Alimentación	Ética Profesional 	Estadística	Legislación y Tributación	Taller Integral de Gestión de Alimentos y Bebidas
Matemática	Técnicas de Servicio y Bares	Técnicas de Comunicación 	Costos y Presupuesto de Alimentos y Bebidas	Marketing Gastronómico	Gestión del Talento Humano	Seguridad Industrial	Unidad de Integración Curricular
Cultura Física I	Cultura Física II	Economía de la Ciudad	Adquisiciones e Inventarios		Prácticas de Servicio Comunitario I	Prácticas de Servicio Comunitario II	

Requisito de Titulación: Certificación Inglés Nivel B2

*Estructura sujeta a cambios