

SEMESTRE 1

LENGUAJE Y COMUNICACIÓN	
Cr. 2	Hrs. 96

MATEMÁTICA BÁSICA	
Cr. 2	Hrs. 96

PANADERÍA NACIONAL Y DEL MUNDO	
Cr. 3	Hrs. 144

TEORÍA DE LA GASTRONOMÍA	
Cr. 3	Hrs. 144

TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA	
Cr. 3	Hrs. 144

HIGIENE Y ADMINISTRACIÓN SANITARIA	
Cr. 2	Hrs. 96

SEMESTRE 2

COMUNICACIÓN ASERTIVA Y ATENCIÓN AL CLIENTE	
Cr. 2	Hrs. 96

ESTADÍSTICA	
Cr. 2	Hrs. 96

QUÍMICA CULINARIA	
Cr. 3	Hrs. 144

DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	
Cr. 3	Hrs. 144

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	
Cr. 3	Hrs. 144

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE COCINAS	
Cr. 2	Hrs. 96

SEMESTRE 3

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	
Cr. 3	Hrs. 144

NORMATIVA PARA LA GESTIÓN GASTRONÓMICA	
Cr. 2	Hrs. 96

ANTROPOLOGÍA, CULTURA Y COCINAS DEL ECUADOR	
Cr. 2	Hrs. 96

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA Y PARRILLA	
Cr. 3	Hrs. 144

COCINA ECUATORIANA I	
Cr. 3	Hrs. 144

COSTOS Y PRESUPUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Cr. 2	Hrs. 96

SEMESTRE 4

ÉTICA Y LIDERAZGO PROFESIONAL	
Cr. 2	Hrs. 96

INNOVACIÓN DIGITAL Y TECNOLÓGICA	
Cr. 2	Hrs. 96

COCINA FRÍA	
Cr. 3	Hrs. 144

TÉCNICAS DE BARES Y RESTAURANTES	
Cr. 3	Hrs. 144

COCINA ECUATORIANA II	
Cr. 3	Hrs. 144

CIENCIA Y ARTE DEL VINO	
Cr. 2	Hrs. 96

SEMESTRE 5

NEURO GASTRONOMÍA	
Cr. 3	Hrs. 144

TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADA	
Cr. 2	Hrs. 96

COCINA DULCE DE VANGUARDIA	
Cr. 3	Hrs. 144

COCINA AMERICANA Y DEL CARIBE	
Cr. 3	Hrs. 144

PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE MENÚS	
Cr. 2	Hrs. 96

PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO	
Cr. 2	Hrs. 96

SEMESTRE 6

COCTELERÍA Y MIXOLOGÍA	
Cr. 2	Hrs. 96

TECNOLOGÍA Y DISEÑO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	
Cr. 3	Hrs. 144

COCINA EUROPEA Y MEDITERRÁNEA	
Cr. 3	Hrs. 144

GESTIÓN DE CATERING Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	
Cr. 2	Hrs. 96

PRÁCTICAS PREPROFESIONALES (PPP)	
Cr. 5	Hrs. 240

SEMESTRE 7

MARKETING GASTRONÓMICO Y DIGITAL	
Cr. 2	Hrs. 96

PROYECTO INTEGRADOR CULINARIO (API)	
Cr. 6	Hrs. 288

MATERIA OPTATIVA	
Cr. 2	Hrs. 96

COCINA ASIÁTICA Y DE MEDIO ORIENTE	
Cr. 3	Hrs. 144

TURISMO GASTRONÓMICO	
Cr. 2	Hrs. 96

SEMESTRE 8

GASTRONÓMICA SOSTENIBLE Y ECOLÓGICA	
Cr. 2	Hrs. 96

COCINA CREATIVA Y DE VANGUARDIA	
Cr. 2	Hrs. 96

MANEJO DE SOFTWARE GASTRONÓMICOS	
Cr. 2	Hrs. 96

DISEÑO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS	
Cr. 2	Hrs. 96

UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	
Cr. 7	Hrs. 336