



1

2

3

4

5

6

7

8

Lenguaje y Escritura
Aplicada a la Culinaria
HORAS CC: 48 TH:120

Matemática para la
Administración
Gastronómica
HORAS CC: 48 TH:160

Técnicas Básicas
de Cocina I
HORAS CC: 64 TH:160

Fundamentos
Gastronómicos
HORAS CC: 64 TH:160

Higiene y
Sanidad Alimentaria
HORAS CC: 48 TH:120

Investigación
Gastronómica I
HORAS CC: 32 TH: 78

Contabilidad
de A&B
HORAS CC: 48 TH:104

Estadística
General
HORAS CC: 48 TH:128

Técnicas Básicas
de Cocina II
HORAS CC: 64 TH:154

Técnicas de Carnicería
y Charcutería
HORAS CC: 64 TH:160

Ciencia de
los Alimentos
HORAS CC: 32 TH: 96

Técnicas de Gestión
en Compras y
Adquisiciones
HORAS CC: 48 TH:112

Técnicas
de Servicio
HORAS CC: 48 TH:112

Panadería
HORAS CC: 64 TH:160

Garde
Manger
HORAS CC: 64 TH:112

Cultura Gastronómica
del Ecuador
HORAS CC: 32 TH:112

Nutrición y
Dietética
HORAS CC: 48 TH: 112

Investigación de
Mercados Gastronómicos
HORAS CC: 48 TH: 80

Administración
de A&B
HORAS CC: 48 TH:120

Servicio
de Bebidas
HORAS CC: 32 TH:120

Técnicas Básicas
de Pastelería
HORAS CC: 64 TH:144

Cocina Europea
y Asiática
HORAS CC: 64 TH:144

Diseño
de Menús
HORAS CC: 32 TH:112

Marketing
Gastronómico
HORAS CC: 48 TH: 96

Costos de
Alimentos y Bebidas
HORAS CC: 48 TH:136

Sumillería
HORAS CC: 48 TH:104

Pastelería
Clásica
HORAS CC: 64 TH:128

Cocina de Latinoamérica
y el Caribe
HORAS CC: 64 TH:128

Gastronomía
y Sociedad I
HORAS CC: 32 TH:128

Servicio Comunitario TH: 96

Emprendimientos
Gastronómicos
HORAS CC: 48 TH:104

Gestión Financiera
de A&B
HORAS CC: 48 TH: 96

Operación
de A&B
HORAS CC: 48 TH:120

Repostería
HORAS CC: 64 TH:160

Cocina Regional
Sierra y Galápagos
HORAS CC: 64 TH:144

Diseño y Equipamiento
de Cocina
HORAS CC: 32 TH: 96

Legislación y Gestión de
Talento Humano de Empresas
de Alimentos y Bebidas
HORAS CC: 48 TH: 96

Dirección Estratégica
de Empresas de A&B
HORAS CC: 48 TH:128

Ética
Profesional
HORAS CC: 32 TH:104

Chocolatería y
Confitería Ecuatoriana
HORAS CC: 64 TH:128

Cocina Regional
Costa y Oriente
HORAS CC: 64 TH:128

Gastronomía Aplicada
a la Industria de A&B
HORAS CC: 16 TH:136

Prácticas Laborales TH:240

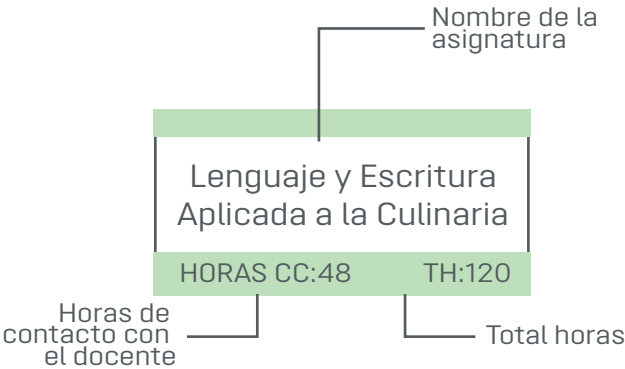
Software
Gastronómicos
HORAS CC: 48 TH: 96

Planificación y
Ejecución de
Eventos Gastronómicos
HORAS CC: 32 TH:152

Repostería
Creativa
HORAS CC: 64 TH: 96

Cocina de
Vanguardia
HORAS CC: 64 TH:136

Seminario de
Integración
HORAS CC: 64 TH:240



- BÁSICA
- PROFESIONAL
- INTEGRACIÓN CURRICULAR
- SERVICIO COMUNITARIO
- PRÁCTICAS LABORALES

RESUMEN DE LA ORGANIZACIÓN DEL APRENDIZAJE				
Contacto con docente	Práctico-Experimental	Autónomo	Prácticas laborales y de servicio comunitario	Total
2304	272	2848	336	5760

RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN: RPC-S0-23-No.351-2018
RESOLUCIÓN DE ACTUALIZACIÓN: RPC-S0-04-No.080-2020