

1

2

3

4

5

6

7

8

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

Investigación Gastronómica I
 HORAS CC: 32 TH: 78

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

Investigación de Mercados Gastronómicos
 HORAS CC: 48 TH: 80

Marketing Gastronómico
 HORAS CC: 48 TH: 96

Emprendimientos Gastronómicos
 HORAS CC: 48 TH:104

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

Software Gastronómicos
 HORAS CC: 48 TH: 96

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

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

Técnicas de Servicio
 HORAS CC: 48 TH:112

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

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

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

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

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

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

Estadística General
 HORAS CC: 48 TH:128

Panadería
 HORAS CC: 64 TH:160

Servicio de Bebidas
 HORAS CC: 32 TH:120

Sumillería
 HORAS CC: 48 TH:104

Operación de A&B
 HORAS CC: 48 TH:120

Ética Profesional
 HORAS CC: 32 TH:104

Repostería Creativa
 HORAS CC: 64 TH: 96

Fundamentos Gastronómicos
 HORAS CC: 64 TH:160

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

Garde Manger
 HORAS CC: 64 TH:112

Técnicas Básicas de Pastelería
 HORAS CC: 64 TH:144

Pastelería Clásica
 HORAS CC: 64 TH:128

Repostería
 HORAS CC: 64 TH:160

Chocolatería y Confeitería Ecuatoriana
 HORAS CC: 64 TH:128

Cocina de Vanguardia
 HORAS CC: 64 TH:136

Higiene y Sanidad Alimentaria
 HORAS CC: 48 TH:120

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

Cultura Gastronómica del Ecuador
 HORAS CC: 32 TH:112

Cocina Europea y Asiática
 HORAS CC: 64 TH:144

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

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

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

Seminario de Integración
 HORAS CC: 64 TH:240

Ciencia de los Alimentos
 HORAS CC: 32 TH: 96

Nutrición y Dietética
 HORAS CC: 48 TH: 112

Diseño de Menús
 HORAS CC: 32 TH:112

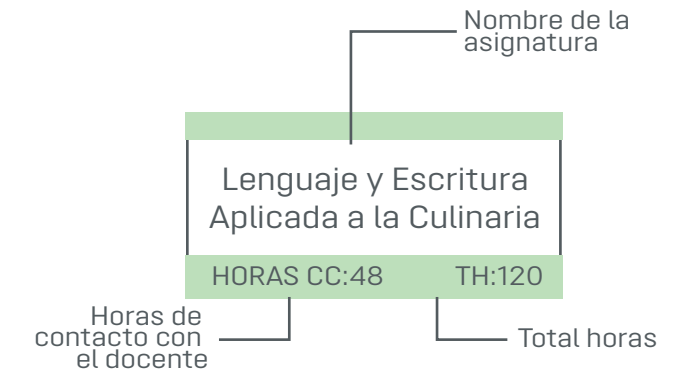
Gastronomía y Sociedad I
 HORAS CC: 32 TH:128

Servicio Comunitario TH: 96

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

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

Prácticas Laborales 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	464	2656	336	5760

RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN: RPC-S0-23-No.351-2018
 RESOLUCIÓN DE ACTUALIZACIÓN: RPC-S0-04-No.080-2020
 ACUERDO DE ACTUALIZACIÓN: ACU-CPUEP-S0-01-No.015-2022