

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
<b>FORMACIÓN HUMANÍSTICA</b>		FUNDAMENTOS HISTÓRICO CULTURALES DE OCCIDENTE 3	REALIDAD Y CONOCIMIENTO 3	CLAVES DE LA CULTURA ACTUAL 3	ANTROPOLOGÍA 3	ÉTICA 3	PERSONA, FAMILIA Y SOCIEDAD CONTEMPORÁNEA 3	
<b>FORMACIÓN BÁSICA</b>	PENSAMIENTO LÓGICO 2 LENGUAJE 2 INFORMÁTICA BÁSICA 2 ÁLGEBRA 3							
<b>FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA DE LA CARRERA</b>	CONCEPTOS BÁSICOS CULINARIOS E IDENTIFICACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS 3	QUÍMICA Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 3	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2			INVESTIGACIÓN DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS 3		EMPRESARIOS GASTRONÓMICOS 2 PRERREQUISITO: GERENCIA DE A&B ONLINE MARKETING Y SOCIAL MEDIA PARA RESTAURACIÓN 2 PRERREQUISITO: GERENCIA DE A&B SEMINARIO DE PROYECTO DE GRADO 5
<b>FORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA CARRERA</b>	SANITACIÓN E HIGIENE 2 TÉCNICAS CULINARIAS I 4	TÉCNICAS CULINARIAS II 4	COCINA CLÁSICA EUROPEA 3	COCINA CLÁSICA EUROPEA 3	PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO 2 PRÁCTICAS LABORALES I 5 PRÁCTICAS LABORALES II 5	COCINA AMERICANA Y DEL CARIBE 3	COCINA DE ASIA Y MEDIO ORIENTE 3	NUEVAS TENDENCIA GASTRONÓMICAS 3 COCINA PATRIMONIAL ECUATORIANA 3
		GARDE MANGER Y CHARCUTERÍA 3 COCINA ECUATORIANA I 3 PANADERÍA 3	COCINA ECUATORIANA II 3 BASES DE PASTERÍA Y REPOSTERÍA 3 TÉCNICAS DE SERVICIO Y PROTOCOLO 3	CHOCOLATERÍA Y PASTERÍA BOUTIQUE 3		TÉCNICAS DE BARES Y NEGOCIOS DE CAFÉ 3 EVENTOS CORPORATIVOS 3	REPOSTERÍA CREATIVA Y DE RESTAURACIÓN 3 CULTURA DEL VINO Y MARIDAJE 3	
<b>FORMACIÓN COMPLEMENTARIA</b>	COMPRAS Y BODEGAS 2	CONTABILIDAD GENERAL 2 PRERREQUISITO: ÁLGEBRA	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN 2	INGENIERÍA DE MENÚS 2 OPERACIÓN DE COSTOS DE A&B 3		DERECHO EMPRESARIAL 2	INFRAESTRUCTURA DE EMPRESAS DE HOSPITALIDAD 3 GERENCIA DE A&B 3	

ELECTIVAS: ARTE Y CULTURA 1 1, ARTE Y CULTURA 2 1, DEPORTES 1 1, DEPORTES 2 1

TOTAL CRÉDITOS: 140

EQUIVALENCIA: 1 CRÉDITO = 48 HORAS

SIMBOLOGÍA: ● Prerequisito de una materia L Prerequisito de 2 o más materias