

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
FORMACIÓN HUMANÍSTICA		FUNDAMENTOS HISTÓRICO CULTURALES DE OCCIDENTE 3	REALIDAD Y CONOCIMIENTO 2	CLAVES DE LA CULTURA ACTUAL 3	ANTROPOLOGÍA 3	ÉTICA 3	PERSONA, FAMILIA Y SOCIEDAD CONTEMPORÁNEA 3	
FORMACIÓN BÁSICA	PENSAMIENTO LÓGICO 2 LENGUAJE 2 INFORMÁTICA BÁSICA 1 ÁLGEBRA 2							
FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA DE LA CARRERA	CONCEPTOS BÁSICOS CULINARIOS E IDENTIFICACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS 3	QUÍMICA Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 3 NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2				INVESTIGACIÓN DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS 3		EMPRENDIMIENTOS 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
FORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA CARRERA	SANITACIÓN E HIGIENE 2 TÉCNICAS CULINARIAS I 3	TÉCNICAS CULINARIAS II 3	PANADERÍA 3	COCINA CLÁSICA EUROPEA 3	PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO 2 PRÁCTICAS LABORALES I 5	COCINA AMERICANA Y DEL CARIBE 3	COCINA DE ASIA Y MEDIO ORIENTE 3	NUEVAS TENDENCIA GASTRONÓMICAS 3 PRERREQUISITO: CONCEPTOS BÁSICOS CULINARIOS E IDENTIFICACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS COCINA PATRIMONIAL ECUATORIANA 3
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	COMPRAS Y BODEGAS 2	CONTABILIDAD GENERAL 2 PRERREQUISITO: ÁLGEBRA	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN 2	INGENIERÍA DE MENÚS 2 OPERACIÓN DE COSTOS DE A&B 3		TÉCNICAS DE BARES Y NEGOCIOS DE CAFÉ 2 EVENTOS CORPORATIVOS 3	INFRAESTRUCTURA DE EMPRESAS DE HOSPITALIDAD 2 GERENCIA DE A&B 3	
						DERECHO EMPRESARIAL 2		