


UNIDADES DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	PRIMER PERÍODO	SEGUNDO PERÍODO	TERCER PERÍODO	CUARTO PERÍODO	QUINTO PERÍODO
<b>BÁSICA</b>	EXPRESIÓN ORAL ESCRITA Y CORPORAL	OFIMÁTICA	REALIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL	SISTEMA TECNOLÓGICO DE OPERACIONES GASTRONÓMICAS	ÉTICA, DESARROLLO INTERPERSONAL Y LIDERAZGO
<b>PROFESIONAL</b>	QUÍMICA DE ALIMENTOS	CONTABILIDAD BÁSICA	COSTOS DE A&B	PLANIFICACIÓN DE RECETAS Y MENÚS	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS - CATERING Y MICE
	DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE RESTAURANTES	TÉCNICAS DE BARES Y RESTAURANTES	ENOLOGÍA	COCTELERÍA Y MIXOLOGÍA	DISEÑO Y ELABORACIÓN DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS
	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	PANADERÍA	PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	MARKETING Y EMPRENDIMIENTO	CHARCUTERÍA Y CARNICERÍA
	TÉCNICAS DE COCINA	COCINA ECUATORIANA Y ANCESTRAL	COCINA LATINOAMERICANA Y EL CARIBE	COCINA EUROPEA Y ASIÁTICA	COCINA AUTOR FUSIÓN
	ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE	ETIQUETA Y PROTOCOLO	ADQUISICIÓN Y ALMACENAMIENTO	DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE COCINA	SEGURIDAD INDUSTRIAL
	COCINA, PRODUCCIÓN Y SERVICIO	COCINA DE ESPECIALIDAD Y SERVICIO	PANADERÍA - PASTELERÍA	BARES, COCINA DE ESPECIALIDAD	GESTIÓN GASTRONÓMICA Y EVENTOS
<b>VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	SERVICIO A LA COMUNIDAD	SERVICIO A LA COMUNIDAD	SERVICIO A LA COMUNIDAD	SERVICIO A LA COMUNIDAD	SERVICIO A LA COMUNIDAD
<b>GIRAS ACADÉMICAS</b>	NORTE	-	SIERRA - AMAZONÍA	-	COSTA
<b>SALIDAS TÉCNICAS</b>	EQUIPAMIENTO EN RESTAURANTES	CLUBES DE PRIMERA CATEGORÍA	BARES Y RESTAURANTES	RESTAURANTES Y SITIOS DE ALOJAMIENTO	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS - CATERING Y MICE
 <b>CERTIFICACIONES</b>   E-COMMERCE Y MARKETING DIGITAL   LIDERAZGO PARA NEGOCIOS   EMPRENDIMIENTO					OPCIÓN DE TITULACIÓN