

TECNÓLOGO EN ARTE CULINARIO EN SERVICIOS Y ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO
HUMANÍSTICA	Comunicación Oral y Escrita Ética y Liderazgo	Geografía Gastronómica Legislación Laboral	Métodos de Investigación y Aprendizaje Elaboración de Proyectos
FORMACIÓN BÁSICA	Computación Básica Computación Aplicada Inglés Básico I Inglés Básico II Matemáticas I Estadística	Inglés Intermedio I Inglés Intermedio II Matemáticas Financieras Contabilidad I	Inglés Avanzado I Inglés Avanzado II Contabilidad II
FORMACIÓN PROFESIONAL	Fundamentos de la Cocina I Fundamentos de la Cocina II Manipulación de Alimentos I Manipulación de Alimentos II Seguridad Industrial y Primeros Auxilios Intro. a la Hotelería y Legislación Hotelera Bases y Fundamentos de la Pastelería Conocimiento de Bebidas y Licores	Cocina Internacional I Nutrición I Pastelería Clásica Gestión de Compra y Proveeduría Coctelería Avanzada Gastronomía Ecuatoriana Bromatología Tecnología de Restaurantes Control de Costos en Alimentos y Bebidas	Cocina Internacional II Marketing para Restaurantes Fundamentos de la Panadería Gestión de Alimentos y Bebidas I Gestión de Alimentos y Bebidas II Conocimiento y Servicio de Vinos Cocina Fusión y Creativa Gestión de Restauración Montaje de Banquetes y Servicio de Catering Gestión de Recursos Humanos
OPTATIVA	Taller Aplicativo de Producción Culinaria I Taller Aplicativo de Producción Culinaria II	Taller Aplicativo de Producción Culinaria III Proyecto de Restaurante I	Proyecto de Restaurante II
	PASANTÍAS PRE PROFESIONALES		

TRABAJO DE GRADUACIÓN