

| Unidades de Organización Curricular | PERÍODO I | PERÍODO II | PERÍODO III | PERÍODO IV |
|---|---|---|--|---|
| UNIDAD BÁSICA | | | Culturas Gastronómicas (Antropología) | Turismo Gastronómico (Patrimonio Alimentario) |
| | Matemática Aplicada | | | |
| | Metodología de la Investigación Científica | Estadística para la Innovación - Creación | | |
| | Comunicación y Organización Digital(Marketing) | | | |
| UNIDAD PROFESIONAL | Técnica Culinaria I y Carnicería (Aromas y Sabores) | Técnica Culinaria II-III y Charcutería | Territorio y Cocinas del Ecuador | Técnicas de Cocina Contemporánea y de Vanguardia |
| | | Técnicas de Panadería | Técnicas de Pastelería y Repostería | |
| | | Costos Gastronómicos | Gestión de la Producción Culinaria I | Gestión de la Producción Culinaria II (Gestión de Producción III) |
| | | Técnicas de Servicio | Bebidas y Maridaje (Bebidas dentro de la cocina) | Organización de eventos Gastronómicos |
| | Manipulación Higiénica | Nutrición Aplicada | | |
| | | | | |
| UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR | | | Emprendimiento I (Diseño de Proyectos) | Emprendimiento II (Plan De Negocio) |
| | | | Opción Titulación | Opción Titulación |