


UNIDADES DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	PRIMER PERÍODO	SEGUNDO PERÍODO	TERCER PERÍODO	CUARTO PERÍODO	QUINTO PERÍODO
BÁSICA	EXPRESIÓN ORAL ESCRITA Y CORPORAL	OFIMÁTICA	REALIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL	LEGISLACIÓN HOTELERA	ÉTICA, DESARROLLO INTERPERSONAL Y LIDERAZGO
PROFESIONAL	FUNDAMENTOS HOTELEROS	CONTABILIDAD BÁSICA	COSTOS DE A&B Y SERVICIOS HOTELEROS	AUDITORÍA DE OPERACIONES HOTELERAS	SISTEMA DE RESERVAS PARA HOSPEDAJE TIC'S
	DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE RESTAURANTES	TÉCNICAS DE BARES Y RESTAURANTES	ENOLOGÍA	COCTELERÍA Y MIXOLOGÍA	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS - CATERING Y MICE
	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	PANADERÍA	PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	MARKETING Y EMPRENDIMIENTO	MARKETING HOTELERO
	TÉCNICAS DE COCINA	COCINA ECUATORIANA Y ANCESTRAL	ADQUISICIÓN Y ALMACENAMIENTO	INNOVACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS HOTELEROS	DISEÑO Y ELABORACIÓN DE PROYECTOS HOTELEROS
	ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE	ETIQUETA Y PROTOCOLO	TÉCNICAS DE RECEPCIÓN HOTELERA	GESTIÓN Y OPERACIÓN DE AMA DE LLAVES	TÉCNICAS DE HOSPEDAJE SOSTENIBLE
	SERVICIO	PRODUCCIÓN CULINARIA	BARES - RESTAURANTES Y PANADERÍA - PASTELERÍA	RECEPCIÓN Y PISOS	GESTIÓN HOTELERA Y EVENTOS
VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	SERVICIO A LA COMUNIDAD	SERVICIO A LA COMUNIDAD	SERVICIO A LA COMUNIDAD	SERVICIO A LA COMUNIDAD	SERVICIO A LA COMUNIDAD
GIRAS ACADÉMICAS	NORTE	-	SIERRA - AMAZONÍA	-	COSTA
SALIDAS TÉCNICAS	EQUIPAMIENTO EN RESTAURANTES	CLUBES DE PRIMERA CATEGORÍA	SERVICIO A LA COMUNIDAD	RESTAURANTES Y SITIOS DE ALOJAMIENTO	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS - CATERING Y MICE
 CERTIFICACIONES E-COMMERCE Y MARKETING DIGITAL LIDERAZGO PARA NEGOCIOS EMPRENDIMIENTO					OPCIÓN DE TITULACIÓN