

TÉCNICAS CULINARIAS PROFESIONALES

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Regular

<QUITO>



SEMANA 1		04 al 08 de Sept				
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L			A		
				B		
				C		
	M	BIENVENIDA; Clase teorica Servicio, Etiqueta y Protocolo		A	9	SANTA FÉ
				B		
				C		
	MI	TEORÍA: Métodos de creatividad		A	18	SANTA FÉ
		EC Demostrativo: Encocado de Pescado	INGREDIENTES RECETAS 01	B	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS: Introducción a la materia		C	5	SANTA FÉ
	J	EC Demostrativo: Encocado de Pescado	INGREDIENTES RECETAS 01	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS: Introducción a la materia		B	5	SANTA FÉ
		TEORÍA: Métodos de creatividad		C	18	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS: Introducción a la materia		A	5	SANTA FÉ
		TEORÍA: Métodos de creatividad		B	18	SANTA FÉ
		EC Demostrativo: Encocado de Pescado	INGREDIENTES RECETAS 01	C	15	SANTA FÉ

SEMANA 2		11 al 15 de Sept				
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: Práctica de Postura Corporal		A	9	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales Demostrativa: Brasil	INGREDIENTES RECETAS 81, 82	B	13	SANTA FÉ
		Técnicas Culinarias Demostrativo:	INGREDIENTES RECETAS 41, 42	C	14	SANTA FÉ
	M	Recetas Internacionales Demostrativa: Brasil	INGREDIENTES RECETAS 81, 82	A	13	SANTA FÉ
		SERVICIO: Práctica de Postura Corporal		B	9	SANTA FÉ
		EC: Bolón de verde, Empanada de verde con camarón y Corviche	INGREDIENTES RECETAS 2, 3, 4	C	14	SANTA FÉ
	MI	DEMOSTRATIVA: Manejo de mise en place	INGREDIENTES RECETA 121	A	11	SANTA FÉ
		EC: Bolón de verde, Empanada de verde con camarón y Corviche	INGREDIENTES RECETAS 2, 3, 4	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales Demostrativa: Brasil	INGREDIENTES RECETAS 81, 82	C	19	SANTA FÉ
	J	EC: Bolón de verde, Empanada de verde con camarón y Corviche	INGREDIENTES RECETAS 2, 3, 4	A	15	SANTA FÉ
		Técnicas Culinarias Demostrativo:	INGREDIENTES RECETAS 41, 42	B	19	SANTA FÉ
		DEMOSTRATIVA: Manejo de mise en place	INGREDIENTES RECETA 121	C	11	SANTA FÉ
	V	Técnicas Culinarias Demostrativo:	INGREDIENTES RECETAS 41, 42	A	19	SANTA FÉ
		DEMOSTRATIVA: Manejo de mise en place	INGREDIENTES RECETA 121	B	11	SANTA FÉ
		SERVICIO: Práctica de Postura Corporal		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 3		18 al 22 de Sept				
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: Teoria Montaje de mesas		A	9	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Brasil	INGREDIENTES RECETAS 83, 84	B	13	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTE RECETAS 43, 44	C	14	SANTA FÉ
	M	Recetas Internacionales: Brasil	INGREDIENTES RECETAS 83, 84	A	13	SANTA FÉ
		SERVICIO: Teoria Montaje de mesas		B	9	SANTA FÉ
		EC: Ceviche de camarón, Ceviche de concha	INGREDIENTES RECETAS 5, 6	C	14	SANTA FÉ
	MI	DEMOSTRATIVA: Crocantes	INGREDIENTES RECETA 122	A	11	SANTA FÉ
		EC: Ceviche de camarón, Ceviche de concha	INGREDIENTES RECETAS 5, 6	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Brasil	INGREDIENTES RECETAS 83, 84	C	19	SANTA FÉ
	J	EC: Ceviche de camarón, Ceviche de concha	INGREDIENTES RECETAS 5, 6	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTE RECETAS 43, 44	B	19	SANTA FÉ
		DEMOSTRATIVA: Crocantes	INGREDIENTES RECETA 122	C	11	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTE RECETAS 43, 44	A	19	SANTA FÉ
		DEMOSTRATIVA: Crocantes	INGREDIENTES RECETA 122	B	11	SANTA FÉ
		SERVICIO: Teoria Montaje de mesas		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 4				25 al 29 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: Practica de Manejo de bandeja "cristalerías"		A	9	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Perú	INGREDIENTES RECETAS 85, 86	B	13	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 45, 46	C	14	SANTA FÉ
	M	Recetas Internacionales: Perú	INGREDIENTES RECETAS 85, 86	A	13	SANTA FÉ
		SERVICIO: Practica de Manejo de bandeja "cristalerías"		B	9	SANTA FÉ
		EC: Menestras y Asados,	INGREDIENTES RECETAS 7	C	14	SANTA FÉ
	MI	PRÁCTICA: Crocantes	-----	A	20	SANTA FÉ
		EC: Menestras y Asados,	INGREDIENTES RECETAS 7	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Perú	INGREDIENTES RECETAS 85, 86	C	19	SANTA FÉ
	J	EC: Menestras y Asados,	INGREDIENTES RECETAS 7	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 45, 46	B	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Crocantes	-----	C	20	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 45, 46	A	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Crocantes	-----	B	20	SANTA FÉ
		SERVICIO: Practica de Manejo de bandeja "cristalerías"		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 5				02 al 06 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: Clase teórica		A	9	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Perú	INGREDIENTES RECETAS 87, 88	B	13	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 47, 48	C	14	SANTA FÉ
	M	Recetas Internacionales: Perú	INGREDIENTES RECETAS 87, 88	A	13	SANTA FÉ
		SERVICIO: Clase teórica		B	9	SANTA FÉ
		EC: Arroz con camarón, Arroz marinero	INGREDIENTES RECETAS 8, 9	C	14	SANTA FÉ
	MI	DEMOSTRATIVA: Espesantes	INGREDIENTES RECETA 123	A	11	SANTA FÉ
		EC: Arroz con camarón, Arroz marinero	INGREDIENTES RECETAS 8, 9	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Perú	INGREDIENTES RECETAS 87, 88	C	19	SANTA FÉ
	J	EC: Arroz con camarón, Arroz marinero	INGREDIENTES RECETAS 8, 9	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 47, 48	B	19	SANTA FÉ
		DEMOSTRATIVA: Espesantes	INGREDIENTES RECETA 123	C	11	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 47, 48	A	19	SANTA FÉ
		DEMOSTRATIVA: Espesantes	INGREDIENTES RECETA 123	B	11	SANTA FÉ
		SERVICIO: Clase teórica		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 6				09 al 13 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	FERIADO PRIMER GRITO DE INDEPENDENCIA	FERIADO	A		
				B		
				C		
	M	Recetas Internacionales: México	INGREDIENTES RECETAS 89, 90	A	13	SANTA FÉ
		SERVICIO: Práctica de Coffee Break		B	9	SANTA FÉ
		EC: Biche de pescado, Chupe de pescado,	INGREDIENTES RECETAS 10 11	C	14	SANTA FÉ
	MI	TEORÍA: Elaboración de menú con proteína no convencional	-----	A	11	SANTA FÉ
		EC: Biche de pescado, Chupe de pescado,	INGREDIENTES RECETAS 10 11	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: México	INGREDIENTES RECETAS 89, 90	C	19	SANTA FÉ
	J	EC: Biche de pescado, Chupe de pescado,	INGREDIENTES RECETAS 10 11	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 49, 50	B	19	SANTA FÉ
		TEORÍA: Elaboración de menú con proteína no convencional	-----	C	11	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 49, 50	A	19	SANTA FÉ
		TEORÍA: Elaboración de menú con proteína no convencional	-----	B	11	SANTA FÉ
		SERVICIO: Práctica de Coffee Break		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 7				16 al 20 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: Práctica de Coffee Break		A	9	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: México	INGREDIENTES RECETAS 89, 90	B	13	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 49, 50	C	14	SANTA FÉ
	M	Recetas Internacionales: México	INGREDIENTES RECETAS 91, 92	A	13	SANTA FÉ
		SERVICIO: Clase teórica		B	9	SANTA FÉ
		EC: Caldo de bola, Cazuela	INGREDIENTES RECETAS 12, 13	C	14	SANTA FÉ
	MI	PRÁCTICA: Proteína no convencional	INGREDIENTES RECETA 124	A	20	SANTA FÉ
		EC: Caldo de bola, Cazuela	INGREDIENTES RECETAS 12, 13	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: México	INGREDIENTES RECETAS 91, 92	C	19	SANTA FÉ
	J	EC: Caldo de bola, Cazuela	INGREDIENTES RECETAS 12, 13	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 51, 52	B	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Proteína no convencional	INGREDIENTES RECETA 124	C	20	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 51, 52	A	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Proteína no convencional	INGREDIENTES RECETA 124	B	20	SANTA FÉ
		SERVICIO: Clase teórica		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 8				23 al 27 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: Clase teórica		A	9	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: México	INGREDIENTES RECETAS 91, 92	B	13	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 51, 52	C	14	SANTA FÉ
	M	Recetas Internacionales: Colombia	INGREDIENTES RECETAS 93, 94	A	15	SANTA FÉ
		SERVICIO: Práctica de Desayuno		B	9	SANTA FÉ
		EC: Sopa de cangrejo, Carpacho de cangrejo	INGREDIENTES 14, 15	C	19	SANTA FÉ
	MI	PRÁCTICA: Elaboración de platos con codorníz	INGREDIENTES RECETAS: 125	A	20	SANTA FÉ
		EC: Sopa de cangrejo, Carpacho de cangrejo	INGREDIENTES 14, 15	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Colombia	INGREDIENTES RECETAS 93, 94	C	19	SANTA FÉ
	J	EC: Colada Morada y Guaguas de Pan	INGREDIENTES RECETA EXTRA	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTE RECETAS 53, 54	B	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Elaboración de platos con codorníz	INGREDIENTES RECETAS: 125	C	20	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTE RECETAS 53, 54	A	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Elaboración de platos con codorníz	INGREDIENTES RECETAS: 125	B	20	SANTA FÉ
		SERVICIO: Práctica de Desayuno		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 9				30 al 03 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: Práctica de Desayuno		A	9	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Colombia	INGREDIENTES RECETAS 93, 94	B	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTE RECETAS 53, 54	C	19	SANTA FÉ
	M	Recetas Internacionales: Venezuela	INGREDIENTES RECETA 95	A	15	SANTA FÉ
		SERVICIO: Clase teórica		B	9	SANTA FÉ
		EC: Colada Morada y Guaguas de Pan	INGREDIENTES RECETA EXTRA	C	19	SANTA FÉ
	MI	DEMOSTRATIVA: Uso de sifón	INGREDIENTES RECETA 126	A	11	SANTA FÉ
		EC: Colada Morada y Guaguas de Pan	INGREDIENTES RECETA EXTRA	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Venezuela	INGREDIENTES RECETA 95	C	19	SANTA FÉ
	J	FERIADO POR DIFUNTOS E INDEPENDENCIA DE CUENCA	FERIADO	A		
				B		
				C		
	V	FERIADO POR DIFUNTOS E INDEPENDENCIA DE CUENCA	FERIADO	A		
				B		
				C		

SEMANA 10				06 al 10 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: Clase teórica		A	9	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Venezuela	INGREDIENTES RECETA 95	B	13	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 55, 56	C	14	SANTA FÉ
	M	Recetas Internacionales: Chile	INGREDIENTES RECETAS 96, 97	A	13	SANTA FÉ
		SERVICIO: Práctica de Cheese & wine		B	9	SANTA FÉ
		EC: Pernil, Tigrillo, Guatita costeña	INGREDIENTES RECETAS 16, 17, 18	C	14	SANTA FÉ
	MI	PRÁCTICA: Elaboración de espumas, uso de sifón	INGREDIENTES RECETAS 127	A	20	SANTA FÉ
		EC: Pernil, Tigrillo, Guatita costeña	INGREDIENTES RECETAS 16, 17, 18	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Chile	INGREDIENTES RECETAS 96, 97	C	19	SANTA FÉ
	J	EC: Sopa de cangrejo, Carpacho de cangrejo	INGREDIENTES 14, 15	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 55, 56	B	19	SANTA FÉ
		DEMOSTRATIVA: Uso de sifón	INGREDIENTES RECETA 126	C	20	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 55, 56	A	19	SANTA FÉ
		DEMOSTRATIVA: Uso de sifón	INGREDIENTES RECETA 126	B	20	SANTA FÉ
		SERVICIO: Clase teórica		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 11				13 al 17 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
EXAMENES PARCIALES	L	SERVICIO: Práctica de Cheese & wine		A	9	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Chile	INGREDIENTES RECETAS 96, 97	B	13	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 57, 58	C	14	SANTA FÉ
	M	EXAMEN COCINA INTERNACIONAL	EXAMEN	A	13	SANTA FÉ
		SERVICIO: Examen escrito		B	9	SANTA FÉ
		EXAMEN COCINA NACIONAL	EXAMEN	C	14	SANTA FÉ
	MI	TEORÍA: Arquitectura de un plato	-----	A	11	SANTA FÉ
		EXAMEN COCINA NACIONAL	EXAMEN	B	15	SANTA FÉ
		EXAMEN COCINA INTERNACIONAL	EXAMEN	C	19	SANTA FÉ
	J	EC: Pernil, Tigrillo, Guatita costeña	INGREDIENTES RECETAS 16, 17, 18	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 57, 58	B	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Elaboración de espumas, uso de sifón	INGREDIENTES RECETAS 127	C	20	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 57, 58	A	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Elaboración de espumas, uso de sifón	INGREDIENTES RECETAS 127	B	20	SANTA FÉ
		SERVICIO: Práctica de Cheese & wine		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 12				20 al 24 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: Examen escrito		A	9	SANTA FÉ
		EXAMEN COCINA INTERNACIONAL	EXAMEN	B	13	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 59, 60	C	14	SANTA FÉ
	M	Recetas Internacionales Demostrativa: España	INGREDIENTES RECETAS 98	A	13	SANTA FÉ
		SERVICIO: Práctica montaje Almuerzo		B	9	SANTA FÉ
		EC: Seco de pollo, Seco de chivo	INGREDIENTES RECETAS 19, 20	C	14	SANTA FÉ
	MI	PRÁCTICA: Arquitectura de un plato / Montaje simétrico	INGREDIENTES RECETA 128	A	20	SANTA FÉ
		EC: Seco de pollo, Seco de chivo	INGREDIENTES RECETAS 19, 20	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales Demostrativa: España	INGREDIENTES RECETAS 98	C	19	SANTA FÉ
	J	EXAMEN COCINA NACIONAL	EXAMEN	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 59, 60	B	19	SANTA FÉ
		TEORÍA: Arquitectura de un plato	-----	C	11	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 59, 60	A	19	SANTA FÉ
		TEORÍA: Arquitectura de un plato	-----	B	5	SANTA FÉ
		SERVICIO: Examen escrito		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 13				27 al 01 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: Práctica montaje Almuerzo		A	9	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales Demostrativa: España	INGREDIENTES RECETAS 98	B	13	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 61, 62	C	14	SANTA FÉ
	M	Recetas Internacionales: España	INGREDIENTES RECETAS 99, 100	A	13	SANTA FÉ
		SERVICIO: Evaluación práctica (desayuno)		B	9	SANTA FÉ
		EC: Encebollado,	INGREDIENTES RECETAS 21	C	14	SANTA FÉ
	MI	PRÁCTICA: Arquitectura de un plato / Montaje Asimétrico	INGREDIENTES RECETA 129	A	20	SANTA FÉ
		EC: Encebollado,	INGREDIENTES RECETAS 21	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: España	INGREDIENTES RECETAS 99, 100	C	19	SANTA FÉ
	J	EC: Seco de pollo, Seco de chivo	INGREDIENTES RECETAS 19, 20	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 61, 62	B	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Arquitectura de un plato / Montaje simétrico	INGREDIENTES RECETA 128	C	20	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 61, 62	A	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Arquitectura de un plato / Montaje simétrico	INGREDIENTES RECETA 128	B	20	SANTA FÉ
		SERVICIO: Práctica montaje Almuerzo		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 14				04 al 08 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: Evaluación práctica (desayuno)		A	9	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: España	INGREDIENTES RECETAS 99, 100	B	13	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 63, 64	C	14	SANTA FÉ
	M	Recetas Internacionales: Francia	INGREDIENTES RECETAS 101, 102	A	13	SANTA FÉ
		SERVICIO: Venta de un evento		B	9	SANTA FÉ
		EC Demostrativo: Yahuarlocro	INGREDIENTES RECETAS 23	C	14	SANTA FÉ
	MI	PRÁCTICA: Descontextualización de Ingredientes (guiado)	INGREDIENTES RECETAS 130, 131	A	20	SANTA FÉ
		EC Demostrativo: Yahuarlocro	INGREDIENTES RECETAS 23	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Francia	INGREDIENTES RECETAS 101, 102	C	19	SANTA FÉ
	J	EC: Encebollado,	INGREDIENTES RECETAS 21	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 63, 64	B	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Arquitectura de un plato / Montaje Asimétrico	INGREDIENTES RECETA 129	C	20	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 63, 64	A	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Arquitectura de un plato / Montaje Asimétrico	INGREDIENTES RECETA 129	B	20	SANTA FÉ
		SERVICIO: Evaluación práctica (desayuno)		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 15				11 al 15 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: Venta de un evento		A	9	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Francia	INGREDIENTES RECETAS 101, 102	B	13	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 65, 66	C	14	SANTA FÉ
	M	Recetas Internacionales: Francia	INGREDIENTES RECETAS 103, 104	A	13	SANTA FÉ
		SERVICIO: Servicio de té		B	9	SANTA FÉ
		EC: Caldo de pata, Mote pata	INGREDIENTES RECETAS 24, 25	C	14	SANTA FÉ
	MI	PRÁCTICA: Descontextualización de Ingredientes	INGREDIENTES RECETAS 132	A	20	SANTA FÉ
		EC: Caldo de pata, Mote pata	INGREDIENTES RECETAS 24, 25	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Francia	INGREDIENTES RECETAS 103, 104	C	19	SANTA FÉ
	J	EC Demostrativo: Yahuarlocro	INGREDIENTES RECETAS 23	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 65, 66	B	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Descontextualización de Ingredientes (guiado)	INGREDIENTES RECETAS 130, 131	C	20	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 65, 66	A	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Descontextualización de Ingredientes (guiado)	INGREDIENTES RECETAS 130, 131	B	20	SANTA FÉ
		SERVICIO: Venta de un evento		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 16				18 al 22 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: Servicio de té		A	9	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Francia	INGREDIENTES RECETAS 103, 104	B	13	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 67	C	14	SANTA FÉ
	M	Recetas Internacionales: Italia	INGREDIENTES RECETAS 105, 106	A	13	SANTA FÉ
		SERVICIO: Práctica montaje Cena		B	9	SANTA FÉ
		EC: Ají de carne, Cariucho	INGREDIENTES RECETAS 26, 27	C	14	SANTA FÉ
	MI	DEMOSTRATIVA: Adaptación de Postres Ecuatorianos	INGREDIENTES RECETA 133	A	11	SANTA FÉ
		EC: Ají de carne, Cariucho	INGREDIENTES RECETAS 26, 27	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Italia	INGREDIENTES RECETAS 105, 106	C	19	SANTA FÉ
	J	EC: Caldo de pata, Mote pata	INGREDIENTES RECETAS 24, 25	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 67	B	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Descontextualización de Ingredientes	INGREDIENTES RECETA 132	C	20	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 67	A	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Descontextualización de Ingredientes	INGREDIENTES RECETA 132	B	20	SANTA FÉ
		SERVICIO: Servicio de té		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 17				25 al 29 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	FERIADO	FERIADO	A		
				B		
				C		
	M	FERIADO	FERIADO	A		
				B		
				C		
	MI	FERIADO	FERIADO	A		
				B		
				C		
	J	FERIADO	FERIADO	A		
				B		
				C		
	V	FERIADO	FERIADO	A		
				B		
				C		

SEMANA 18				01 al 05 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	FERIADO AÑO NUEVO	FERIADO	A		
				B		
				C		
	M	Recetas Internacionales: Italia	INGREDIENTES RECETAS 107, 108	A	13	SANTA FÉ
		SERVICIO: Práctica de Coctel		B	9	SANTA FÉ
		EC: Plato ambateño	INGREDIENTES RECETAS 28, 29	C	14	SANTA FÉ
	MI	PRÁCTICA: Adaptación de postres ecuatorianos	INGREDIENTES RECETA 134	A	20	SANTA FÉ
		EC: Plato ambateño	INGREDIENTES RECETAS 28, 29	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Italia	INGREDIENTES RECETAS 107, 108	C	19	SANTA FÉ
	J	EC: Ají de carne, Cariucho	INGREDIENTES RECETAS 26, 27	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 68, 69	B	19	SANTA FÉ
		DEMOSTRATIVA: Adaptación de Postres Ecuatorianos	INGREDIENTES RECETA 133	C	11	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 68, 69	A	19	SANTA FÉ
		DEMOSTRATIVA: Adaptación de Postres Ecuatorianos	INGREDIENTES RECETA 133	B	20	SANTA FÉ
		SERVICIO: Práctica montaje Cena		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 19				08 al 12 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: Práctica montaje Cena		A	9	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Italia	INGREDIENTES RECETAS 105, 106	B	13	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 68, 69	C	14	SANTA FÉ
	M	Recetas Internacionales: Japón	INGREDIENTES RECETAS 109	A	13	SANTA FÉ
		SERVICIO: Evaluación cena		B	9	SANTA FÉ
		EC: Fritada, Empanada de morocho	INGREDIENTES RECETAS 30, 31	C	14	SANTA FÉ
	MI	EXAMEN COCINA CREATIVA	EXAMEN	A	20	SANTA FÉ
		EC: Fritada, Empanada de morocho	INGREDIENTES RECETAS 30, 31	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Japón	INGREDIENTES RECETAS 109	C	19	SANTA FÉ
	J	EC: Plato ambateño	INGREDIENTES RECETAS 28, 29	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 70	B	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Adaptación de postres ecuatorianos	INGREDIENTES RECETAS 134	C	20	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 70	A	19	SANTA FÉ
		PRÁCTICA: Adaptación de postres ecuatorianos	INGREDIENTES RECETAS 134	B	20	SANTA FÉ
		SERVICIO: Práctica de Coctel		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 20				15 al 19 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: Práctica de Coctel		A	9	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Italia	INGREDIENTES RECETAS 107, 108	B	13	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS:	INGREDIENTES RECETAS 70	C	14	SANTA FÉ
	M	Recetas Internacionales: Taiwan	INGREDIENTES RECETAS 110, 111	A	13	SANTA FÉ
		SERVICIO: Preparación examen final (servicio sin comida)		B	9	SANTA FÉ
		EC: Papas con cuero, Sopa de Lluspas	INGREDIENTES RECETAS 32, 33	C	14	SANTA FÉ
	MI	DEMOSTRATIVA COCINA CREATIVA USO DE QUIMICOS	INGREDIENTES RECETA 135	A	9	SANTA FÉ
		EC: Papas con cuero, Sopa de Lluspas	INGREDIENTES RECETAS 32, 33	B	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Taiwan	INGREDIENTES RECETAS 110, 111	C	19	SANTA FÉ
	J	EC: Fritada, Empanada de morochó	INGREDIENTES RECETAS 30, 31	A	15	SANTA FÉ
		EXAMEN TECNICAS CULINARIAS II	EXAMEN	B	19	SANTA FÉ
		EXAMEN COCINA CREATIVA	EXAMEN	C	20	SANTA FÉ
	V	EXAMEN TECNICAS CULINARIAS II	EXAMEN	A	19	SANTA FÉ
		EXAMEN COCINA CREATIVA	EXAMEN	B	20	SANTA FÉ
		SERVICIO: Evaluación cena		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 21				22 al 26 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: Preparación examen final (servicio sin comida)		A	9	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Japón	INGREDIENTES RECETAS 109	B	15	SANTA FÉ
		EXAMEN TECNICAS CULINARIAS II	EXAMEN	C	19	SANTA FÉ
	M	Cocina Internacional Demostrativa: Comida Greca	RECETAS EXTRA	A	15	SANTA FÉ
		Recetas Internacionales: Taiwan	INGREDIENTES RECETAS 110, 111	B	19	SANTA FÉ
		EC: Helado de paila, Quimbolitos, Humitas	INGREDIENTES RECETAS 34, 35, 36	C	2	PARÍS
	MI			A	19	SANTA FÉ
		EC: Helado de paila, Quimbolitos, Humitas	INGREDIENTES RECETAS 34, 35, 36	B	2	PARÍS
		Cocina Internacional Demostrativa: Comida Greca	RECETAS EXTRA	C	15	SANTA FÉ
	J	EC: Papas con cuero, Sopa de Lluspas	INGREDIENTES RECETAS 32, 33	A	13	SANTA FÉ
		Cocina Internacional Demostrativa: Comida Greca	RECETAS EXTRA	B	14	SANTA FÉ
		DEMOSTRATIVA COCINA CREATIVA USO DE QUIMICOS	INGREDIENTES RECETA 135	C	15	SANTA FÉ
	V	EC: Helado de paila, Quimbolitos, Humitas	INGREDIENTES RECETAS 34, 35, 36	A	13	SANTA FÉ
		DEMOSTRATIVA COCINA CREATIVA USO DE QUIMICOS	INGREDIENTES RECETA 135	B	14	SANTA FÉ
		SERVICIO: Preparación examen final (servicio sin comida)		C	9	SANTA FÉ

SEMANA 22				29 al 02 de Feb		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L			A	13	SANTA FÉ
				B	14	SANTA FÉ
				C		
	M			A	13	SANTA FÉ
				B	14	SANTA FÉ
				C		
	MI			A		
				B		
				C		
	J			A		
				B		
				C		
	V			A		
				B		
				C		

SEMANA 23				03 de Febrero		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	EXAMEN FINAL CASA ABIERTA / ENTREGA MANUAL (RECETARIO) plazo maximo	FECHA LÍMITE PARA ENTREGA DE RECETARIO			