

PRIMER AÑO

CICLO I

1
TÉCNICAS CULINARIAS
TG1125
30 30 3

2
GASTRONOMÍA SALVADOREÑA
TG1225
30 30 3

3
INOCUIDAD ALIMENTARIA
TG1325
30 30 3

4
BROMATOLOGÍA APLICADA A LA COCINA
TG1425
20 20 2

5
INGENIERÍA Y MENÚ
TG1525
30 30 3

6
OFIMÁTICA
TG1625
16 24 2

7
INGLÉS BÁSICO I
TG1725
32 48 4

340 HORAS DE PRÁCTICA PROFESIONAL - 140 HORAS EN CICLO Y 200 HORAS EN INTERCICLO

CICLO II

8
TÉCNICAS DE PANIFICACIÓN
TG2825
30 30 3

9
TÉCNICAS DE PASTELERÍA
TG2925
30 30 3

10
BROMATOLOGÍA APLICADA A LA PANADERÍA Y PASTELERÍA
TG21025
20 40 3

11
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
TG21125
20 20 2

12
COMPRAS Y ALMACÉN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
TG21225
20 20 2

13
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES
TG21325
24 26 2

14
INGLÉS BÁSICO II
TG21425
32 48 4

320 HORAS DE PRÁCTICA PROFESIONAL - 120 HORAS EN CICLO Y 200 HORAS EN INTERCICLO

300 HORAS DE SERVICIO SOCIAL ESTUDIANTIL

CICLO III		
15		
ELABORACIÓN DE BEBIDAS		
TG31525		
40	40	4
16		
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS		
TG31625		
30	30	3
17		
GASTRONOMÍA ASIÁTICA		
TG31725		
30	30	3
18		
DECORACIÓN DE CAKES		
TG31825		
20	40	3
19		
MARKETING APlicado a EMPRESAS DE A Y B		
TG31925		
20	20	2
20		
ELABORACIÓN DE ANTEPROYECTOS DE INVESTIGACIÓN		
TG32025		
24	16	2
21		
DIRECCIÓN DEL COMPORTAMIENTO HUMANO EN EL AMBIENTE LABORAL		
TG32125		
30	30	3
22		
INGLÉS INTERMEDIO I		
TG32225		
32	48	4

CICLO IV		
23		
GASTRONOMÍA AMERICANA		
TG42325		
30	30	3
24		
GASTRONOMÍA EUROPEA		
TG42425		
30	30	3
25		
GASTRONOMÍA DE VANGUARDIA		
TG42525		
30	30	3
26		
GESTIÓN ESTRATÉGICA DE RECURSOS HUMANOS		
TG42625		
30	30	3
27		
IA EN LA GASTRONOMÍA Y LA RESTAURACIÓN		
TG42725		
20	20	2
28		
FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PLANES DE NEGOCIO		
TG42825		
29		
INGLÉS INTERMEDIO II		
TG42925		
32	48	4

340 HORAS DE PRÁCTICA PROFESIONAL - 140 HORAS EN CICLO Y 200 HORAS EN INTERCICLO

PROCESO DE GRADUACIÓN