

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				CICLO IV			
15				23			
ELABORACIÓN DE BEBIDAS				GASTRONOMÍA AMERICANA			
TG31525				TG42325			
40	40	4		30	30	3	
16				24			
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS				GASTRONOMÍA EUROPEA			
TG31625				TG42425			
30	30	3		30	30	3	
17				25			
GASTRONOMÍA ASIÁTICA				GASTRONOMÍA DE VANGUARDIA			
TG31725				TG42525			
30	30	3		30	30	3	
18				26			
DECORACIÓN DE CAKES				GESTIÓN ESTRATÉGICA DE RECURSOS HUMANOS			
TG31825				TG42625			
20	40	3		30	30	3	
19				27			
MARKETING APLICADO A EMPRESAS DE A Y B				IA EN LA GASTRONOMÍA Y LA RESTAURACIÓN			
TG31925				TG42725			
20	20	2		20	20	2	
20				28			
ELABORACIÓN DE DE ANTEPROYECTOS DE INVESTIGACIÓN				FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PLANES DE NEGOCIO			
TG32025				TG42825			
24	16	2					
21				29			
DIRECCIÓN DEL COMPORTAMIENTO HUMANO EN EL AMBIENTE LABORAL				INGLÉS INTERMEDIO II			
TG32125				TG42925			
30	30	3		32	48	4	
22							
INGLÉS INTERMEDIO I							
TG32225							
32	48	4					

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

PROCESO DE GRADUACIÓN