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

SEGUNDO AÑO

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 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