

CONTENIDOS DE LA PROPUESTA

PROGRAMA DE COCINERO Y PASTELERO CON ENFASIS EN ADMINISTRACIÓN

Ciclo Básico

Semestres 1 y 2

PRIMERO

Cocina 1	120 H
Nutrición y Bromatología	15 H
Higiene	15 H
Panadería	30 H
Administración: Gestión de Talento Humano	80 H
TOTAL	260 H

SEGUNDO

Cocina 2	120 H
Pastelería Básica	30 H
Costos y Presupuestos	15 H
Tecnología de Alimentos	15 H
Administración: Sistemas de Calidad	80 H
TOTAL	260 H

Ciclo Avanzado

Semestres 3 y 4

TERCERO

Cocina 3	120 H
Pastelería Avanzada	30 H
Enología	15 H
Organización de Establecimientos Gastronómicos	15 H
Administración: Análisis Financiero	80 H
TOTAL	260 H

CUARTO

Cocina 4	120 H
Coctelería	15 H
Marketing	15 H
Etiqueta y Protocolo	15 H

Servicio de Mesa	15 H
Administración: Organización de Eventos y Consultorías	80 H
TOTAL	260 H
PASANTIAS	600 H

CARGA HORARIA TOTAL: 1640

Ciclo de Profundización

Semestres 5 y 6

Cocina de Vanguardia	60 H
Gastronomía de Otras Etnias	96 H
Gastronomía Francesa	20 H
Gastronomía Española	20 H
Gastronomía Italiana	24 H
Cocina para Eventos	36 H
Cocina de Autor	20 H
Postres al Plato	24 H
Pastelería Generalizada	20 H
Chocolatería y Lácteos	16 H
Modulo de Postres Petit Fours	48 H
Postres de Cuchara, Postres y Tartas de Viaje, Postres de Vanguardia, Chocolatería.	
Marketing Gastronomía	24 H
Gerencia de Alimentos y Bebidas	16 H
Administración de Recursos Humanos	12 H
Organización de Eventos	20 H
Arquitectura Gastronómica	12 H
Talleres Caramelo, Cocina Japonesa, Pescados y Mariscos	32 H

CARGA HORARIA TOTAL: 500