

CONTENIDOS DE LA PROPUESTA

Ciclo de Profundización

Semestres 5 y 6

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

CARGA HORARIA TOTAL: 500 HRS.