

| PRIMER PERÍODO                       |                           | SEGUNDO PERÍODO                    |                                 | TERCER PERÍODO                     |                           | CUARTO PERÍODO                  |                        |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|---------------------------|---------------------------------|------------------------|
| MATEMÁTICA BÁSICA                    | CONTABILIDAD GENERAL      | PANADERIA Y PASTELERÍA             |                                 | ADMINISTRACIÓN FINANCIERA          | MARKETING                 | COCINA DE AUTOR                 |                        |
| OFIMÁTICA                            | ESTADÍSTICA               | FUNDAMENTOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS | GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | COCINA NACIONAL                    |                           | PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE MENÚS |                        |
| ADMINISTRACIÓN GENERAL               | MATEMÁTICA FINANCIERA     | ENOLOGÍA Y MIXIOLOGÍA              | HIGIENE Y SANIDAD               | COCINA INTERNACIONAL               |                           | REPOSTERÍA                      |                        |
| INTRODUCCIÓN A LA ÉTICA Y LIDERAZGO  | DERECHO APLICADO          | NUTRICIÓN Y DIETÉTICA              | COMPRAS Y BODEGAS               | TÉCNICAS DE SERVICIO               |                           | CAKE DESIGNER                   | GARNISH                |
| TÉCNICAS DE EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA | TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN | TÉCNICAS CULINARIAS                |                                 | INNOVACIÓN Y PROYECTOS SOSTENIBLES | PROCESAMIENTO DE CARNICOS | METODOLOGÍA DE TITULACIÓN       | PROYECTO DE TITULACIÓN |

IDIOMA SECUNDARIO

VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES

## UNIDAD DE FORMACIÓN



Básica



Profesional



Titulación e Itinerarios