

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

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

IDIOMA SECUNDARIO

VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES

UNIDAD DE FORMACIÓN

Básica
 Profesional
 Titulación