

CUATRIMESTRE	CÓDIGO	MATERIA
1	GAO1-2	Técnicas y Fundamentos Culinarios I
	GAO2-2	Introducción a la Gastronomía
	PAO1-2	Técnicas Básicas de Pastelería
	PAO2-2	Introducción a la Pastelería
	CMO1-2	Higiene y Manipulación
2	GAO3-2	Técnicas y Fundamentos Culinarios II
	GEO1-2	Prevención de Riesgos y Primeros Auxilios
	GAO4-2	Técnicas de Cocina Internacional I
	GEO2-2	Matemática Aplicada
3	GAO5-2	Técnicas y Fundamentos Culinarios III
	GEO3-2	Servicio de Alimentos y Bebidas
	GAO6-2	Técnicas de Cocina Internacional II
	GEO4-2	Nutrición y Dietética
4	GAO7-2	Técnicas de Gastronomía Avanzada I
	GEO5-2	Conocimiento de Bebidas
	GAO8-2	Cocina de Europa
	EMO1-2	Fundamentos de la Gestión de Negocios
5	GAO9-2	Técnicas de Gastronomía Avanzada II
	GA10-2	Gastronomía II
	GEO6-2	Básicos del Vino
	EMO2-2	Gestión de Establecimientos Gastronómicos
6	GA11-2	Técnicas de Cocina Moderna
	GA12-2	Cocina de Vanguardia
	GEO7-2	Eno Gastronomía
	EMO3-2	Desarrollo de Emprendimientos Gastronómicos
7	GEO8-2	Arte de Comunicar I
	GA13-2	Cocina Costarricense y de América
	EMO4-2	Diseño de la Experiencia Gastronómica
	EMO5-2	Emprendimiento Gastronómico (Proyecto Graduación Parte I)
8	GEO9-2	Arte de Comunicar II
	GE10-2	Idiomas con Énfasis en Gastronomía
	GA14-2	Cocina Asiática
	EMO6-2	Emprendimiento Gastronómico (Proyecto Graduación Parte II)

Sabores  
**LA ESCUELA**

FORMACIÓN PROFESIONAL GASTRONÓMICA

CARRERA TÉCNICA

TÉCNICO EN ARTES CULINARIAS Y  
EMPREDIMIENTOS CON ÉNFASIS EN

**GASTRONOMÍA**

Más información:

☎ (506) 2545-5083

📞 (506) 6223-6864

🌐 [www.saboreslaescuela.com](http://www.saboreslaescuela.com)

✉ [saboreslaescuela@nacion.com](mailto:saboreslaescuela@nacion.com)