

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	PAO3-2	Técnicas de Pastelería I
	GEO1-2	Prevención de Riesgos y Primeros Auxilios
	PAO4-2	Técnicas de Panadería
	GEO2-2	Matemática Aplicada
3	PAO5-2	Técnicas de Pastelería II
	GEO3-2	Servicio de Alimentos y Bebidas
	PA10-2	Técnicas de Panadería II
	GEO4-2	Nutrición y Dietética
4	PAO7-2	Técnicas de Pastelería III
	PAO9-2	Especialidades de la Pastelería I
	PAO6-2	Teoría de la Pastelería I
	EMO1-2	Fundamentos de la Gestión de Negocios
5	PA10-2	Especialidades de la Pastelería II
	EMO2-2	Gestión de Establecimientos Gastronómicos
	GEO6-2	Básicos del Vino
	PAO8-2	Teoría de la Pastelería II
6	GEO8-2	Arte de Comunicar I
	EMO3-2	Desarrollo de Emprendimientos Gastronómicos
	GEO7-2	Eno Gastronomía
	EMO5-2	Emprendimiento Gastronómico (Proyecto Graduación Parte I)
	GEO5-2	Conocimiento de Bebidas
7	GEO9-2	Arte de Comunicar II
	EMO4-2	Diseño de la Experiencia Gastronómica
	PA11-2	Técnicas de Pastelería de Diseño
	GE10-2	Idiomas con énfasis en Gastronomía
	EMO6-2	Emprendimiento Gastronómico (Proyecto Graduación Parte II)

Sabores.
LA ESCUELA

FORMACIÓN PROFESIONAL GASTRONÓMICA

CARRERA TÉCNICA

TÉCNICO EN ARTES CULINARIAS Y
EMPRESARIOS CON ÉNFASIS EN

PASTELERÍA

Más información:

☎ (506) 2545-5083

☎ (506) 6223-6864

🌐 www.saboreslaescuela.com

✉ saboreslaescuela@nacion.com