



FORMACIÓN PROFESIONAL GASTRONÓMICA

TÉCNICO MEDIO EN COCINA

CUATRIMESTRE	CÓDIGO	MATERIA
1	GAO1-2	Técnicas y Fundamentos Culinarios I
	PAO4-2	Técnicas Básicas de Panadería
	CCO1-2	Control de Costos
	CMO1-2	Higiene y Manipulación
INVERSIÓN: €793,000 (INCLUYE MATRÍCULA)		
2	GAO3-2	Técnicas y Fundamentos Culinarios II
	CEO3-2	Técnicas de Cocina Internacional I
	CEO2-2	Garde Manger
	PAO1-2	Técnicas Básicas de Pastelería
INVERSIÓN: €1,375,000 (INCLUYE MATRÍCULA)		
3	GAO8-2	Técnicas de Cocina Internacional II
	GA14-2	Técnicas de Cocina Internacional III
	GAO9-2	Cocina Contemporánea
	GA13-2	Cocina Costarricense
	INTE-EXAM	Exámen Final para Graduación
INVERSIÓN: €1,525,000 (INCLUYE MATRÍCULA)		

INVERSIÓN TOTAL DEL TÉCNICO: €3,693,000

***El alumno debe realizar 390 horas prácticas internas como requisito para graduación más un exámen final práctico.**

Formas de pago:

Contado o por letra de cambio
(4 cuotas mensuales,
únicamente para materias)

Matrícula por cuatrimestre:

€71,000.00
Incluye Póliza del INS

Los horarios están sujetos
a cambios sin previo aviso.
Se requiere un mínimo de
6 estudiantes para abrir un curso

Más información:

☎ (506) 2545-5419
📞 (506) 6223-6864

🌐 www.saboreslaescuela.com
✉ saboreslaescuela@nacion.com