

CUATRIMESTRE*	CÓDIGO	MATERIA
1	GA01-2	Técnicas y Fundamentos Culinarios I
	GE10-2	Idioma con Énfasis en Gastronomía
	PA01-2	Técnicas Básicas de Pastelería
	MT01-2	Métodos y Técnicas de Investigación
	GEO1-2	Prevención de Riegos y Primeros Auxilios
	CM01-2	Higiene y Manipulación
<b>INVERSIÓN: €933,000 (INCLUYE MATRÍCULA)</b>		
2	PA03-2	Técnicas de Pastelería I
	CC01-2	Control de Costos
	PA04-2	Técnicas Básicas de Panadería
	GEO3-2	Servicio de Alimentos y Bebidas
	PG01-2	Productos Locales, Gourmet y Especializados
<b>INVERSIÓN: €933,000 (INCLUYE MATRÍCULA)</b>		
3	PA05-2	Técnicas de Pastelería II
	EM01-2	Fundamentos de la Gestión de Negocios
	PA10-2	Técnicas de Panadería II
	GEO4-2	Nutrición y Dietética
	GEO5-2	Conocimientos de Bebidas
<b>INVERSIÓN: €933,000 (INCLUYE MATRÍCULA)</b>		
4	PA07-2	Técnicas de Pastelería III
	PA09-2	Especialidades de la Pastelería I
	GEO9-2	Arte de Comunicar
	EM02-2	Gestión del Mercadeo
	CC01-2	Contabilidad Gastronómica
<b>INVERSIÓN: €933,000 (INCLUYE MATRÍCULA)</b>		
5	PA11-2	Especialidades de la Pastelería II
	EM03-2	Formulación de Proyectos Gastronómicos
	PA12-2	Pastelería Contemporánea
	EM04-2	Marca Personal
	CG04-2	Arquitectura y Estructura del Menú
<b>INVERSIÓN: €933,000 (INCLUYE MATRÍCULA)</b>		
6	PA13-2	Especialidades de la Pastelería III
	PA14-2	Técnicas de Pastelería de Diseño
	EM05-2	Diseño de la Experiencia Gastronómica
	EM06-2	Emprendimiento Gastronómico
	EM07-2	Control de Calidad en Establecimientos Gastronómicos
<b>INVERSIÓN: €933,000 (INCLUYE MATRÍCULA)</b>		
7	PRO1-2	Práctica supervisada*
<b>INVERSIÓN: €600,000 (INCLUYE MATRÍCULA)</b>		

**INVERSIÓN TOTAL DE LA CARRERA: €6,198,000**

\*El alumno debe realizar 520 horas prácticas internas como requisito para graduación más un cuatrimestre de Práctica Profesional.

Sabores.  
**LA Escuela**

FORMACIÓN PROFESIONAL GASTRONÓMICA

CARRERA TÉCNICA

TÉCNICO PROFESIONAL  
EN ARTES CULINARIAS Y  
EMPRESARIOS CON ÉNFASIS EN

**PASTELERÍA**

**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](http://www.saboreslaescuela.com)

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