

	DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
	PLAN DE FORMACIÓN

Carrera Técnica	Técnico General en Cocina y Gastronomía
Código de Estructura	5175
Turno	Regular

N°	Módulos Formativos	Horas Reloj	Horas Académicas	Frecuencias	I Año		II Año		Módulos Reparables
					I sem	II sem	I sem	II sem	
Módulos Transversales									
1	Gestión de Calidad	20	27	3	27				Si
2	Higiene y Seguridad del Trabajo	20	27	3	27				Si
3	Cultura Emprendedora	36	48	3			48		Si
4	Adaptación al Cambio Climático	30	40	2	40				Si
5	Orientación Laboral	20	27	2			27		Si
	Sub total	126	169	13	94	0	75	0	
Módulos Técnicos									
7	Sistemas Operativos y ofimática.	120	160	8			160		Si
8	Técnicas de Manipulación, Pre elaboración, y Conservación de Alimentos	200	266	14	266				No
9	Elaboraciones Culinarias Básicas	240	320	16	320				No
10	Elaboraciones Culinarias Avanzadas	240	320	16		320			NO
11	Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Restauración	60	80	4		80			Si
12	Postres de Restaurante	220	294	15		294			No
13	Elaboraciones Culinarias Creativas y de Buffet	200	266	14			266		No
14	Ofertas Gastronómicas, Aprovechamiento y Control de Generos.	100	134	7			134		No
	Sub Total	1380	1840	94	586	694	560	0	
15	Prácticas Profesionales	240	320					320	
	Sub Total	240	320					320	
	Gran Total	1,746	2,329	107	680	694	635	320	0

La frecuencia indicada en este plan de formación se presenta a modo de recomendación para elaborar la organización docente. Sin embargo, cada Centro Tecnológico debe considerar su contexto y las orientaciones proporcionada en la Guía Metodológica para Elaboración de la Organización Docente de Educación Técnica.