

	<b>DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL</b>
	<b>PLAN DE FORMACIÓN</b>

<b>Carrera Técnica</b>	<b>09_TG_HOT - Técnico General en Servicio de Restaurante Bar y Cafetería</b>
<b>Código de Estructura</b>	<b>5173</b>
<b>Turno</b>	<b>Diurno</b>

N°	Módulos Formativos	Horas Reloj	Horas Académicas	Frecuencias	I Año		Módulos Reparables
					I sem	II sem	
<b>Módulos Transversales</b>							
1	Gestión de Calidad	20	27	2	27		Si
2	Higiene y Seguridad del Trabajo	20	27	2	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	3		27	Si
	<b>Sub total</b>	<b>126</b>	<b>169</b>	<b>12</b>	<b>94</b>	<b>75</b>	
<b>Módulos Técnicos</b>							
6	Sistemas Operativos y Ofimática	120	160	8	160		Si
7	Técnicas de Servicios en Restaurante	180	240	12	240		No
8	Elaboración de Platos Sencillos a la Vista del Cliente	60	80	4	80		No
9	Técnicas de Coctelería	70	94	5	94		No
10	Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Restauración	60	80	4	80		Si
11	Ingles Profesional para Servicios de Restauración.	75	100	7		100	Si
12	Técnicas Básicas de Servicio de Vinos	60	80	5		80	No
13	Técnicas de Servicio en Bar y Cafetería	120	160	10		160	No
14	Elaboración y Presentación de Cafés y Batidos.	100	134	10		134	No
	<b>Sub Total</b>	<b>845</b>	<b>1128</b>	<b>64</b>	<b>654</b>	<b>474</b>	
15	Prácticas Profesionales	240	320			320	No
	<b>Sub Total</b>	<b>240</b>	<b>320</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>320</b>	
<b>Gran Total</b>		<b>1,211</b>	<b>1,617</b>	<b>76</b>	<b>748</b>	<b>869</b>	

<p>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.</p>
---

Revisión N°: 1	Fecha de Aprobación: Noviembre 2019	Pág. 1
----------------	-------------------------------------	--------