

PLAN DE FORMACION
10_TE_HOT - Técnico Especialista de Alimentos y Bebidas en Hotelería
Turno: Regular

| N° | Módulos | Horas Reloj | Horas Académicas | I Año | | Módulos Reparables |
|------------------------------|--|--------------|------------------|------------|------------|--------------------|
| | | | | I Sem | II Sem | |
| Módulos Transversales | | | | | | |
| 1 | Gestión de Calidad | 20 | 27 | 27 | | SI |
| 2 | Higiene y Seguridad del Trabajo | 20 | 27 | 27 | | SI |
| 3 | Cultura Emprendedora | 36 | 48 | 48 | | SI |
| 4 | Adaptación al Cambio Climático | 30 | 40 | | 40 | SI |
| 5 | Orientación Laboral | 20 | 27 | | 27 | SI |
| | Sub total | 126 | 169 | 102 | 67 | |
| Módulos Básicos | | | | | | |
| 6 | Introducción al turismo | 30 | 40 | 40 | | SI |
| | Sub total | 30 | 40 | 40 | 0 | |
| Módulos Técnicos | | | | | | |
| 7 | Recursos humanos y dirección de equipos en Alimentos y bebidas | 60 | 80 | 80 | | NO |
| 8 | Aprovisionamiento en alimentos y bebidas | 100 | 134 | 134 | | NO |
| 9 | Calidad, medio ambiente y seguridad e higiene en Alimentos y bebidas | 60 | 80 | 80 | | SI |
| 10 | Gestión de servicio en restaurante, bar y cafetería | 200 | 267 | | 267 | NO |
| 11 | Gestión de elaboraciones de cocina, pastelería y panadería | 200 | 267 | 267 | | NO |
| 12 | Comercialización de ofertas gastronómicas | 120 | 160 | 160 | | NO |
| 13 | Procesos económico-financieros en establecimientos de restauración | 150 | 200 | | 200 | NO |
| | Sub Total | 890 | 1188 | 721 | 467 | 0 |
| | Prácticas Profesionales | 240 | 320 | | 320 | NO |
| | Sub Total | 240 | 320 | 0 | 320 | 0 |
| | Gran Total | 1,286 | 1,717 | 863 | 854 | 0 |