

	DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
	PLAN DE FORMACIÓN

Carrera Técnica	08 TG HOT- Técnico General en Pastelería y Panadería
Código de Estructura	5174
Turno:	Diurno

N°	Módulos Formativos	Horas Reloj	Horas Académicas	Frecuencias	I Año		Módulos Reparables
					I sem	II sem	
Asignatura de Formación General							
1	Gestión de Calidad	20	27	1	27		si
2	Higiene y Seguridad del Trabajo	20	27	3		27	si
3	Cultura Emprendedora	36	48	4		48	si
4	Adaptación al Cambio Climático	30	40	3		40	si
5	Orientación Laboral	20	27	3		27	si
	Sub total	126	169	14	27	142	
Módulos Técnicos							
6	Sistemas Operativos y Ofimática	120	160	8	160		si
7	Técnicas de Conservación y Manipulación en Alimentos de Panadería	150	200	10	200		No
8	Técnicas de Elaboración en Panes Artesanales y Bollería	225	300	15	300		No
9	Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Restauración	60	80	6	80		Si
10	Técnicas de Elaboración en Pasteles y Postres	225	300	20		300	No
11	Aprovisionamiento y Control en Panadería y Pastelería.	75	100	7		100	Si
	Sub Total	855	1140	66	740	400	
12	Prácticas Profesionales	240	320			320	
	Sub Total	240	320			320	
Gran Total		1,221	1,629	80	767	862	

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.

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