

PLAN DE ESTUDIOS

20 CRÉDITOS

CICLO BÁSICO

1 SEMESTRE

ESPECÍFICA	Atención Y Servicio al Cliente	Cr. 1	Md	ESPECÍFICA	Etiqueta Empresarial	Cr. 1	Md	ESPECÍFICA	Fundamentos de Cocina	Cr. 2	Md	TRANSVERSAL	Inglés	Cr. 1	Md	ESPECÍFICA	Servicio a la Mesa	Cr. 1	Md
ESPECÍFICA	Manipulación de Alimentos Y Buenas Prácticas	Cr. 1	Md	INSTITUCIONAL	Cátedra IFESE	Cr. 1	Md	TRANSVERSAL	Enología Bar Y Coctelería	Cr. 1	Md	INSTITUCIONAL	Ética Organizacional	Cr. 1	Md				

6 CRÉDITOS

4 CRÉDITOS

2 SEMESTRE

ESPECÍFICA	Cocina Colombiana	Cr. 2	Md	ESPECÍFICA	Cocina Saludable Y Nutrición	Cr. 1	Md	ESPECÍFICA	Pastelería Y Repostería	Cr. 2	Md	PRÁCTICAS	Prácticas Básicas	260 Hr	Pr
TRANSVERSAL	Emprendimiento	Cr. 2	Md	ESPECÍFICA	Cocina Y Procesamiento de Alimentos	Cr. 1	Md	ESPECÍFICA	Panadería	Cr. 2	Md				

5 CRÉDITOS

5 CRÉDITOS

A Distancia	Cr	Créditos	Md	Modulo	Transversales	Específicos	Institucionales	Prácticas
Presencial	Cr	Créditos	Md	Modulo	Transversales	Específicos	Institucionales	Prácticas

Estructura modular del programa:

El programa se desarrolla bajo una modalidad modular y flexible, basada en competencias independientes. Esto permite que el estudiante pueda cursar las asignaturas en cualquier orden, sin prerequisites entre ellas, y sin restricción por semestre. Cada módulo es autónomo y está diseñado para fortalecer competencias específicas, facilitando una formación dinámica, práctica y adaptable a las necesidades del estudiante

INSCRIBETE

