Plan de estudios

Técnico laboral en **Cocina**





SEMESTRE 1

TIPO	ASIGNATURA	Md	Cr. 10
ESPECIFICA	ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE	Md	1
ESPECIFICA	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS	Md	1
ESPECIFICA	ETIQUETA EMPRESARIAL	Md	1
ESPECIFICA	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	Md	1
TRANSVERSAL	INGLÉS	Md	1
ESPECIFICA	FUNDAMENTOS DE COCINA	Md	2
ESPECIFICA	ENOLOGÍA BAR Y COCTELERIA	Md	1
TRANSVERSAL	ÉTICA ORGANIZACIONA	Md	1
ESPECIFICA	SERVICIO A LA MESA	Md	1

SEMESTRE 2

TIPO	ASIGNATURA	Md	Cr. 10
ESPECIFICA	COCINA COLOMBIANA	Md	2
ESPECIFICA	COCINA SALUDABLE Y NUTRICIÓN	Md	1
TRANSVERSAL	EMPRENDIMIENTO	Md	2
ESPECIFICA	COCINA Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	Md	1
ESPECIFICA	PASTELERIA Y REPOSTERIA	Md	2
ESPECIFICA	PANADERÍA	Md	1
PRÁCTICAS	PRÁCTICAS BÁSICAS	Md	320 H

Asignaturas transversales
Desarrollan competencias generales para tu formación integral.

Asignaturas específicas
Te brindan los conocimientos tecnicos del programa

Md
El programa ofrece una formación flexible y basada en competencias laborales, donde cada módulo es independiente y puede cursarse en cualquier orden, sin prerrequisitos ni restricciones por semestre. Esto permite un aprendizaje práctico y adaptable a las necesidades de cada estudiante.

IFESE
INSTITUTO DE FORMACIÓN EDUCATIVO SKALAPP ENSEÑARTE

@instituto.ifese
301 5398860
admisiones@ifese.edu.co
www.ifese.edu.co

Vigilado y controlado por la Secretaría de Educación de Mosquera Cundinamarca