

TÉCNICO PROFESIONAL EN PASTELERÍA Y PANADERÍA

3 Cuatrimestres (1 año) | Resolución 02089 - Febrero 13 del 2018 | SNIES 106707 | Vigilado MinEducación



	CTR	CIENCIAS APLICADAS	H/S	CR	TÉCNICA	H/S	CR	EN HUMANÍSTICA	H/S	CR	EMPRESA	H/S	CR	H/S	THC	CCT
BÁSICO	I	SEGURIDAD Y REGULACIÓN DE ALIMENTOS	2	2	PASTELERÍA I PRÁCTICAS I PRÁCTICAS II	2 3 3	1 2 2	INVESTIGACIÓN FORMATIVA	3	3	PRODUCCIÓN EN COCINAS	2	2	15	225	12
INTERMEDIO	II	ALIMENTACIÓN SALUDABLE	2	2	PASTELERÍA II PRÁCTICAS III PRÁCTICAS IV	2 3 3	1 2 2	EVOLUCIÓN DE LOS ALIMENTOS	3	3	COSTOS OPERATIVOS	2	2	15	225	12
SUPERIOR	III				PANADERÍA PRÁCTICAS V PRÁCTICAS VI	2 3 3	1 2 2	PORTAFOLIO	2	2	PUBLICIDAD EN REDES	2	2	12	180	9

H/S Horas Semanales
CR Créditos
THC Total Horas Cuatrimestre
CCT Créditos Cuatrimestre Totales
CTR Cuatrimestre

REQUISITOS DE GRADO

El idioma Inglés se debe cursar, aprobar u homologar como lengua extranjera (3 niveles).
Práctica Profesional 400 Horas

Total Horas	630
Créditos	33
Horas Práctica	400
Total Créditos	33