

Certificado en Artes Culinarias

(Programa Técnico Vocacional No Universitario)

Nombre: _____ ID Banner _____

PRIMER TÉRMINO				
Curso	Título del Curso	Horas	Créditos	Nota
ACUL 101	Historia de la cocina	30	1	
ACUL 102	Higiene y seguridad en los alimentos	45	1.5	
ACUL 103	Planificación de Menú	60	2	
ACUL 104	Desarrollo de Destrezas y cortes de vegetales, salsas, almidones, aperitivos y ensaladas.	90	3	
ACUL 105	Compra de abastos	45	1.5	
ENGL 104	Inglés Conversacional aplicado a Artes Culinarias	45	1.5	
SPAN 103*	Español Básico para el nivel PSNU	45	1.5	
Total		360	12	
SEGUNDO TÉRMINO				
Curso	Título del Curso	Horas	Créditos	Nota
ACUL 106	Desarrollo de destrezas de cocción y fabricación de cortes de carnes, pescados y aves	90	3	
ACUL 107	Desayunos y Garde Manger	90	3	
MATH 104	Matemática Culinaria	45	1.5	
ACUL 109	Panadería y Repostería	90	3	
ACUL 110	Administración de Restaurantes y Servicio en la Mesa	45	1.5	
Total		360	12	
TERCER TÉRMINO				
Curso	Título del Curso	Horas	Créditos	Nota
ACUL 108	Cocina Local e Internacional	120	4	
ACUL 111	Control de Costos en Alimentos y Bebidas	30	1	
ACUL 112	Servicio al Cliente y Ética Profesional en la Industria Culinaria	30	1	
ACUL 113	Práctica en Artes Culinarias	240	3	
TEOL 002*	La Actitud Cristiana	45	1.5	
ETRS 100*	Empresarismo y Autogestión	45	1.5	
Total		510	12	
TOTAL DEL PROGRAMA		1,230	36	

Cursos Educación General* (G) 135 horas
Cursos Requisitos del Programa (C) 1,095 horas
TOTAL: 1,230 horas

Los cursos que son requisitos del programa deberán ser aprobados con nota de C o más.