

Técnica Laboral en Auxiliar de Gastronomía

Total créditos académicos del programa: 29



Descripción del componente	Créditos	Nombre completo del curso
Competencia Básica Específica	2	Producción, Procesamiento y Calidad de los Alimentos
	1	Culinaria 1
	2	Gastronomía
	1	Cocina Caliente Cocina Fría
	2	Panadería y Pastelería
	1	Culinaria 2
	1	Gastronomía 2
	1	Transformación Alimentaria
	1	Organización de Eventos
	7	Práctica Laboral

Modalidad: Presencial
Lugar de Desarrollo: Bello
Duración del programa: 3 semestres

Resolución 202100004865-16 - 26/10/2021 **Vigencia 5 años**

Vigilada Secretaria de Educación de Bello

Descripción del componente	Créditos	Nombre completo del curso
Competencia Básica Transversal	1	Informática Básica
	1	Matemáticas Operativas
	1	Taller de la Comunicación
	2	Inglés 1
	2	Emprendimiento

Descripción del componente	Créditos	Nombre completo del curso
Competencia Minuto de Dios	2	Cátedra Minuto de Dios
	2	Proyecto de Vida

Descripción del componente	Créditos	Nombre completo del curso
Profundización competencia laboral y entorno productivo	-	Seminario de aprestamiento laboral