

## PROGRAMA: Chef de Alta Cocina

Semestre	Módulo	Formación teórica	Horas trabajo independiente	Formación practica	Total horas formación	Horas semanales formación presencial	Crédito (s)
I	Comunicación y Lenguaje	26	6	32	64	2	1.3
	Preparación de Alimentos I	52	12	64	128	4	2.6
	Manejo de la Materia Prima	26	6	32	64	2	1.3
	Tecnologías de la Información	26	6	32	64	2	1.3
	<b>TOTAL</b>	<b>130</b>	<b>30</b>	<b>160</b>	<b>320</b>	<b>10</b>	<b>6.5</b>
II	Inglés	26	6	32	64	2	1.3
	Servicio al Cliente	26	6	32	64	2	1.3
	Preparación de Alimentos II	52	12	64	128	4	2.6
	Prestación del Servicio de Alimentos	26	6	32	64	2	1.3
	<b>TOTAL</b>	<b>130</b>	<b>30</b>	<b>160</b>	<b>320</b>	<b>10</b>	<b>6.5</b>
III	Ética y Valores	26	6	32	64	2	1.3
	Selección y Capacitación del Personal	13	3	16	32	2	1.3
	Dirección del Personal	13	3	16	32		
	Mentalidad Emprendedora	26	6	32	64	2	1.3
	Administración de Recursos	26	6	32	64	2	1.3
	Asesoría Servicios Gastronómicos	26	6	32	64	2	1.3
	<b>TOTAL</b>	<b>130</b>	<b>30</b>	<b>160</b>	<b>320</b>	<b>10</b>	<b>6.5</b>
<b>TOTAL</b>		<b>390</b>	<b>90</b>	<b>480</b>	<b>960</b>	<b>30</b>	<b>19.5</b>
<b>BASICOS</b>			<b>INSTITUCIONALES</b>		<b>ESPECIFICOS</b>		