

Plan de estudio

PANADERÍA Y PASTELERÍA

Res. 02-014 de 31 de marzo de 2022



DURACIÓN PERIODO ACADÉMICO: 1 AÑO

Este plan te convierte en **técnico laboral** con **habilidades bilingües** en **inglés** con **nivel A2**

AI CNI01 TÉCNICAS BÁSICAS DE PANADERÍA	AII PP01 INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA REGIONAL COLOMBIANA	I PP02 PANADERÍA COLOMBIANA AVANZADA SABOR Y TRADICIÓN	BI PP05 FUNDAMENTOS DE LA PANADERÍA DEL MUNDO	BII CNI03 TÉCNICAS Y PREPARACIONES BÁSICAS
CNI02 PANADERÍA AVANZADA Y CREATIVA	PP03 REPOSTERÍA COLOMBIANA SABORES DE NUESTRA TIERRA	PP04 REPOSTERÍA COLOMBIANA INNOVACIÓN Y PRESENTACIÓN	PP06 PANADERÍA, ARTE Y SABOR MUNDIAL	CNI04 FUNDAMENTACIÓN DE LA PASTELERÍA
HQ COSTOS Y ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA	HJ PRESUPUESTO Y COSTOS GASTRONÓMICOS	PP07 TÉCNICAS, TRADICIONES Y SABORES DEL MUNDO	PP08 REPOSTERÍA INTERNACIONAL AVANZADA (ARTE Y SABOR)	PP09 TÉCNICAS BÁSICAS DE CHOCOLATERÍA
FS01 FRANCÉS BÁSICO I	FS02 FRANCÉS BÁSICO I	IB INGLÉS PRE-INTERMEDIO I	VC1 HABILIDADES PARA LA VIDA	PP10 EL CHOCOLATE: ARTE Y TÉCNICAS AVANZADAS
IA INGLÉS BÁSICO I	IF INGLÉS BÁSICO II		IG INGLÉS PRE-INTERMEDIO II	VL1 RUTA DE LIDERAZGO

HBPM	SEMINARIO HBPM
VR-CBI	NIVELACIÓN DE COMPETENCIAS BÁSICAS
VR-APA	APRENDIZAJE AUTÓNOMO
VE	SEMINARIO DE EMPRENDIMIENTO
VG	SEMINARIO DE PROYECCIÓN LABORAL

- ☐ Materias del programa
- ☒ Habilidades Bilingües
- ☐ Transversales
- ☒ Módulos extras obligatorios