

| CUATRIMESTRE | CÓDIGO | MATERIA |
|--------------|-----------|--------------------------------------|
| 1 | GAO1-2 | Técnicas y Fundamentos Culinarios I |
| | PAO4-2 | Técnicas Básicas de Panadería |
| | CCO1-2 | Control de Costos |
| | CMO1-2 | Higiene y Manipulación |
| 2 | GAO3-2 | Técnicas y Fundamentos Culinarios II |
| | CEO3-2 | Técnicas de Cocina Internacional I |
| | CEO2-2 | Garde Manger |
| | PAO1-2 | Técnicas Básicas de Pastelería |
| 3 | GAO8-2 | Técnicas de Cocina Internacional II |
| | GA14-2 | Técnicas de Cocina Internacional III |
| | GAO9-2 | Cocina Contemporánea |
| | GA13-2 | Cocina Costarricense |
| | INTE-EXAM | Exámen Final para Graduación |

***El alumno debe realizar 390 horas prácticas internas como requisito para graduación más un exámen final práctico.**



Sabores.
LA ESCUELA

FORMACIÓN PROFESIONAL GASTRONÓMICA

TÉCNICO MEDIO EN GASTRONOMÍA

Formas de pago:

Contado o por letra de cambio
(4 cuotas mensuales,
únicamente para materias)

Matrícula por cuatrimestre:

₡76,299.00

Incluye Póliza de riesgos

Los horarios están sujetos a cambios sin previo aviso. Se requiere un mínimo de 6 estudiantes para abrir un curso



Escaneá y solicítá más información
(costos, horarios, profesores, tour gratis, etc) y nos pondremos en contacto

☎ (506) 2545-5419

📞 (506) 6223-6864

🌐 www.saboreslaescuela.com