

CUATRIMESTRE	CÓDIGO	MATERIA
1	GA01-2	Técnicas y Fundamentos Culinarios I
	GE10-2	Idioma con Énfasis en Gastronomía
	GEO1-2	Prevención de Riesgos y Primeros Auxilios
	MT01-2	Métodos y Técnicas de Investigación
	PA04-2	Técnicas Básicas de Panadería
	CM01-2	Higiene y Manipulación
2	GA03-2	Técnicas y Fundamentos Culinarios II
	CCO1-2	Control de Costos
	PA01-2	Técnicas Básicas de Pastelería
	GEO3-2	Servicio de Alimentos y Bebidas
	PGO1-2	Productos locales, Gourmet y Especializados
3	CEO1-2	Cocina de Eventos
	GEO5-2	Conocimiento de Bebidas
	CEO2-2	Garde Manger
	GEO4-2	Fundamentos de la Gestión de Negocios (Administración)
	GEO4-2	Nutrición y Dietética
4	GA13-2	Cocina Costarricense
	GE07-2	Eno Gastronomía
	GEO9-2	Arte de Comunicar
	EMO2-2	Gestión del mercadeo
	CCO1-2	Contabilidad Gastronómica
5	CEO3-2	Cocina Internacional I (América)
	GA08-2	Cocina Internacional II (Europa)
	EMO3-2	Formulación de Proyectos Gastronómicos
	EMO4-2	Marca Personal
	CGO4-2	Arquitectura y Estructura del Menú
6	GA14-2	Cocina Internacional III (Asia)
	GA09-2	Cocina Contemporánea
	EMO5-2	Diseño de la Experiencia Gastronómica
	EMO6-2	Emprendimiento Gastronómico
	EMO7-2	Control de Calidad en Establecimientos Gastronómicos
7	PRO1-2	Práctica Profesional*

*El alumno debe realizar 520 horas prácticas internas como requisito para graduación más un cuatrimestre de Práctica Profesional.

Sabores
LA ESCUELA

FORMACIÓN PROFESIONAL GASTRONÓMICA

CARRERA TÉCNICA

TÉCNICO PROFESIONAL
EN ARTES CULINARIAS Y
EMPRESARIOS CON ÉNFASIS EN

GASTRONOMÍA

Formas de pago:

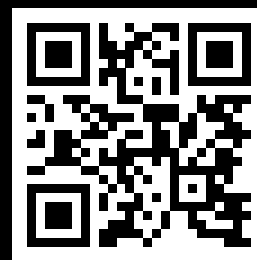
Contado o por letra de cambio
(4 cuotas mensuales,
únicamente para materias)

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



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

☎ (506) 2545-5419

📞 (506) 6223-6864

🌐 www.saboreslaescuela.com