

Estructura curricular

NOMBRE DE LA SUBÁREA	(NÚMERO DE LECCIONES POR SUBÁREA POR NIVEL)					
	Décimo		Undécimo		Duodécimo	
	Horas semanales	Horas anuales	Horas semanales	Horas anuales	Horas semanales	Horas anuales
1. Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos.	4	160	-	-	-	-
2. Gestión de operaciones de cocina primaria.	12	480	-	-	-	-
3. Tecnologías de información aplicadas a la gerencia y producción en cocina.	4	160	-	-	-	-
4. Técnicas de cocina internacional.	-	-	12	480		
5. Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional.	-	-	4	160	8	200
6. Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina.	-	-	4	160	-	-
7. Dirección de procesos de alta cocina.	-	-			12	300
8. English Oriented to Culinary Arts. ⁷	4	160	4	160	4	100
Total 2840 horas⁸	24	960	24	960	24	600