

PLAN DE ESTUDIO DE LA ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA, MENCIÓN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

NOMBRE DEL MÓDULO	TERCERO MEDIO	CUARTO MEDIO
	Duración (horas)	Duración (horas)
1. Higiene para la elaboración de alimentos.	228	
2. Elaboración de alimentos de baja complejidad.	228	
3. Recepción y almacenamiento de insumos.	76	
4. Planificación de la producción gastronómica.	76	
5. Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i> .	152	
6. Servicio de comedores, bares y salones.	76	
Módulos mención		
1. Elaboración de masas y pastas.		228
2. Elaboración de productos de repostería.		114
3. Elaboración de productos de pastelería.		228
4. Innovación en la pastelería y repostería.		190
5. Emprendimiento y empleabilidad.		76
TOTAL	836	836