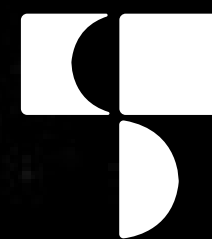

Tecnología
Superior



Tecnología Superior

gastronomía

RPC-SO-11-No.190-2023

■ 2 años y medio
5 semestres

Matrículas
abiertas

Malla curricular

01.

Seguridad e higiene de alimentos
Técnicas culinarias I
Repostería y chocolatería
Antropología de alimentos
Metodología de la Investigación
Inglés I

- Seminario de Liderazgo y Desarrollo Humano

02.

Técnicas culinarias II
Cocina patrimonial I
Panadería
Conservación de los alimentos
Costos de producción y presupuesto
Inglés II

- Seminario Técnico I

03.

Tecnología de alimentos
Técnicas de servicio
Cocina patrimonial II
Cárnicos
Cocina internacional
Garde manger

- Seminario Técnico II
- CIS: Inglés A2.1

04.

Cocina creativa
Alta cocina
Nutrición
Organización para banquetes
Emprendimiento
Mixología

- CIS: Inglés A2.2

05.

Ética profesional y responsabilidad social
Administración de alimentos y bebidas
Barismo

- Diseño y ejecución de proyectos (titulación)

Campo ocupacional

Chef en restaurantes y hoteles.
Emprendedor en catering y negocios gastronómicos.
Técnico en repostería y panadería.

Horarios

Diurno
Nocturno A
Nocturno B

Pago
contado

Pago
financiado

Cupo

60
estudiantes

Semestre 2026: ya puedes matricularte desde el 24 de noviembre de 2025.

Matrículas ordinarias: Desde el lunes 24 de noviembre hasta el sábado 18 de abril de 2026.

Matrículas extraordinarias: Del lunes 20 de abril al sábado 2 de mayo de 2026, con recargo del 10% del valor total del semestre.

Matrículas especiales: Del lunes 4 al sábado 9 de mayo de 2026, con recargo y con petición especial con documento de respaldo para justificar la matrícula.

Inicio de clases: 4 de mayo