

 Politécnico Internacional	FORMATO	Código: PI-GA-FT-139
	MALLA CURRICULAR	Emisión: 13/08/2020
		Versión: 02

POLITÉCNICO INTERNACIONAL INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR
ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA EN COCINA COLOMBIANA DE TRADICIÓN E INNOVACIÓN

PLAN DE ESTUDIOS S01S - S01N - S01C

I PERÍODO

II PERÍODO

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECÍFICA	TÉCNICAS CULINARIAS COLOMBIANAS	Introducción a la gastronomía colombiana Cód: 2027	2 30	Carnes y Charcutería Cód: 2032	2 30
		Masas, arepas y empandas Cód: 2028	2 30	Sopas Cód: 2033	2 30
		Cocina en hojas Cód: 2029	2 30	Arroces y vegetales Cód: 2034	2 30
				Panadería, Pastelería y Repostería Cód: 2035	2 30
		Bebidas y fermentados Cód: 2030	2 30		
ÁREA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	INNOVACIÓN	Emprendimiento Gastronómico Cód: 2031	2 30	Opción de grado	2 30
		TOTAL CRÉDITOS	10	TOTAL CRÉDITOS	10
		TOTAL HORAS PRESENCIALES	150	TOTAL HORAS PRESENCIALES	150
		TOTAL CRÉDITOS CARRERA	20	TOTAL HORAS PRESENCIALES	300

Opciones de grado	
Sector Productivo	1565
Intervención Comunitaria	1566
Diplomado	1568
Certificación Externa	1570