

PLAN DE ESTUDIOS DE TECNICO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

CURSO INDUCCION
FEBRERO-MAYO-SEPT-NOV.
• **Cocina Básica-Higiene**
• **Servicio de comedor**

ENERO

- **Cocina Oriental**
- **Ingles**

FEBRERO

- **Cocina Árabe**
- **Operación de Restaurante**

MARZO

- **Cocina del Mar**
- **Nutrición**

ABRIL

- **Cocina Japonesa**
- **Nutrición Gastronómica**

MAYO

- **Cocina Española**
- **Enología**

JUNIO

- **Cocina Tailandesa**
- **Técnicas de cortes y productos carnicos**

JULIO

- **Cocina de Autor**
- **Cocteleria**

AGOSTO

- **Cocina Saludable**
- **Historia de la Gastronomía**

SEPTIEMBRE

- **Cocina Mexicana**
- **Tendencias Gastronómicas**

OCTUBRE

- **Cocina regional-Sonorense**
- **Costos 1**

NOVIEMBRE

- **Cocina Italiana**
- **Costos 2**

DICIEMBRE

- **Cocina Francesa**
- **Diseño de menú**

PRACTICAS LABORALES