

TÉCNICO PROFESIONAL EN PASTERERÍA Y PANADERÍA.

3 Cuatrimestres (1 año) Bogotá | Resolución 02089 - Febrero 13 de 2018 SNIES 106707 | Vigilado MinEducación



	CTR	TÉCNICA	H/S CR	PRODUCCIÓN	H/S CR	HUMANÍSTICA	H/S CR	EMPRESA	H/S CR	H/S THC	CCT
BÁSICO	I	SEGURIDAD Y REGULACIÓN DE ALIMENTOS COLOR	2 1	PASTERERÍA I PRÁCTICAS I PRÁCTICAS II	2 1 3 2 3 2	INVESTIGACIÓN FORMATIVA	3 3	PRODUCCIÓN EN COCINAS	2 1	15	225 10
	II	ALIMENTACIÓN SALUDABLE	2 2	PASTERERÍA II PRÁCTICAS III PRÁCTICAS IV	2 1 3 2 3 2	EVOLUCIÓN DE LOS ALIMENTOS	3 2	COSTOS OPERATIVOS	2 1	15	225 8
INTERMEDIO											
	III			PANADERÍA PRÁCTICAS V PRÁCTICAS VI	2 1 3 2 3 2			PUBLICIDAD EN REDES PORTAFOLIO	3 1 2 2	13	195 8

Pastelería y Panadería en LCI.

Plasma tu pasión y emoción en todas tus preparaciones. Combina la técnica con la estética y la composición, logrando llevar tu arte repostero al más alto nivel. Sorprende y encanta a tus clientes con una técnica que lleve tu sello, conquistando una de las industrias que han tomado gran fuerza. Tienes un campo de acción muy amplio y la oportunidad de crear tu propio negocio.

H/S CR
THC
CCT
CTR

Horas Semanales
Créditos
Total Horas Cuatrimestre
Créditos Cuatrimestre Totales
Cuatrimestre

REQUISITOS DE GRADO

El idioma Inglés se debe aprobar u homologar como lengua extranjera (A2).
Práctica Laboral 192 Horas.

Total Horas	645
Créditos	28
Práctica Laboral	
Total Créditos	28

PBX (601) 914 3878 | admisiones@lci.edu.co | lci.edu.co

