

NUC UNIVERSITY
DIVISIÓN TÉCNICA IBC

DEPARTAMENTO DE ARTES CULINARIAS
PANADERÍA Y REPOSTERÍA INTERNACIONAL
SECUENCIAL CURRICULAR

CIP CODE: 12.0501

CÓDIGO	TÍTULO	TEORÍA	LAB	PRÁCTICA	TOTAL DE HORAS	CRÉDITOS
1ER TÉRMINO						
<i>Módulo 1</i>						
ORGA 1002	HISTORIA Y ORGANIZACIÓN DE LA COCINA	60	0	0	60	2
NUHS 1002	NUTRICIÓN, HIGIENE Y SALUBRIDAD	60	0	0	60	2
MATE 1224	MATEMÁTICAS PARA ARTES CULINARIAS	60	0	0	60	2
<i>Módulo 2</i>						
INGL 1109	INGLÉS BÁSICO I	60	0	0	60	2
GAST 1001	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS	0	60	0	60	2
COCI 1034	REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	0	60	0	60	2
		240	120	0	360	12
2DO TÉRMINO						
<i>Módulo 1</i>						
INVE 1011	ALMACENAJE, CONTROL DE COSTOS E INVENTARIO	30	30	0	60	2
DECO 1003	DECORACIÓN DE BIZCOCHOS I: LABORATORIO	0	60	0	60	2
PANI 1003	INTRODUCCIÓN A LA PANIFICACIÓN	0	60	0	60	2
<i>Módulo 2</i>						
FACI 1011	PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y BUFFETS	30	30	0	60	2
CONF 1003	CONFITERÍA I: LABORATORIO	0	60	0	60	2
DECO 1004	DECORACIÓN DE BIZCOCHOS II: LABORATORIO	0	60	0	60	2
		60	300	0	360	12
3ER TÉRMINO						
<i>Módulo 1</i>						
DEST 1005	DESTREZAS DE SUPERVISIÓN Y DESARROLLO DE PEQUEÑOS NEGOCIOS	60	0	0	60	2
CONF 1004	CONFITERÍA II (COMERCIAL): LABORATORIO	0	60	0	60	2
CHOC 1002	CHOCOLATE Y EL ARTE DEL AZÚCAR: LABORATORIO	0	60	0	60	2
<i>Módulo 2</i>						
PAST 1006	LABORATORIO DE INTEGRACIÓN DE TÉCNICAS	30	30	0	60	2
PRTR 1006	SEMINARIO OCUPACIONAL	30	0	0	30	1
CONF 1018	PRÁCTICA EXTERNA*	0	0	135	135	3
		120	150	135	405	12
TOTAL DE HORAS / CRÉDITOS		420	570	135	1125	36

*Las prácticas externas se realizan en establecimientos fuera de la Institución, según la disponibilidad. No se garantizan centros de práctica específicos, días y horarios.

Nota: Los módulos tienen una duración de 8 semanas, para un total del programa de 48 semanas.