



Asignaturas de Preparación de Alimentos

CONOCIMIENTOS BASICOS DE COCINA	NUEVAS TENDENCIAS
SEGURIDAD E HIGIENE CONOCIMIENTOS DE MOBILIARIO Y EQUIPO DE CONOCIMIENTOS DE TECNICAS DE CORTES EN VEGETALES Y FRUTAS MANEJO DE RECETA ESTÁNDAR FONDOS, CALDOS Y SALSAS SOPAS Y POTAJES BASES DE GASTRONOMIA CÁRNICOS Y DERIVADOS PESCADOS Y MARISCOS AVES ,CAZA DE PELO Y PLUMA BASES, TARTAS Y PASTAS	COCINA FUSION COCINA MOLECULAR COCINA DE CREACIÓN COCINA DE SUSTENTABILIDAD Y ÓRGANICA COCINA CONCEPTUAL COCINA DE AUTOR
SERVICIO	CHARCUTERIA
SERVICIO AL COMENSAL ELABORACION DE MENUS ETIQUETA Y PROTOCOLO ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	EMBUTIDOS MOUSSES GARDER MANGER (COCINA FRIA)
COCINA ASIATICA	COCINA MEXICANA
COCINA CHINA COCINA TAILANDESA COCINA JAPONESA COCINA VIETNAMITA	COCINA PREHISPANICA COCINA MEXICANA REGIONAL I COCINA MEXICANA REGIONAL II COCINA MEXICANA REGIONAL III ALTA COCINA MEXICANA
REPOSTERÍA	TALLERES
REPOSTERÍA VIENESA REPOSTERÍA FRANCESA REPOSTERÍA MODERNA POSTRES AL PLATO PASTELERÍA	TALLER DE AZÚCAR TALLER DE CHOCOLATERÍA TALLER DE HIELO TALLER DE ARTE MUKIMONO
COCINA MEDITERRANEA	
COCINA FRANCESA COCINA ESPAÑOLA COCINA ITALIANA COCINA ARABE	