

Unidad didáctica

- DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE COCINAS
- SEGURIDAD EN EL ENTORNO LABORAL
- COCINA LATINOAMERICANA
- BROMATOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA
- SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL
- RESTAURACION GASTRONOMICA
- DISEÑO DE CARTAS DE MENU
- ACONDICIONAMIENTO DEL ÁREA DE COCINA
- DISEÑO Y MONTAJE DE PLATOS