



UNIVERSIDAD MARIANO GALVEZ DE GUATEMALA
CHEF PROFESIONAL E INTERNACIONAL PLAN SABADO
Acta 68-10 9.06 2010-10-25

| Código | Nombre del Curso | Créditos | Requisitos |
|----------------------|--|-----------------|-------------------|
| PRIMER CICLO | | | |
| 1326001 | BASES CULINARIAS (COCINA FRIA, COCINA CALIENTE, FONDOS Y SAL | | |
| 1326002 | ADMINISTRACION I | | |
| 1326003 | ALIMENTOS Y BEBIDAS I | | |
| 1326005 | FRANCES I | | |
| SEGUNDO CICLO | | | |
| 1326004 | GARNISH (ARTE DE TALLADO DE FRUTA Y VERDURA, PARA PRESENTACI | | |
| 1326007 | FRANCES II | | 1326005 |
| 1326009 | SANIDAD | | 1326003 |
| 1326010 | CONSERVACION Y PROCESO DE ALIMENTOS(PROCESOS CARNICOS, LACTE | | 1326001 |
| TERCER CICLO | | | |
| 1326006 | MONTAJE DE EVENTOS Y TIPOS DE SERVICIOS | | |
| 1326008 | PANADERIA Y ALTA REPOSTERIA (POSTRES, CHOCOLATERIA, PASTELER | | 1326001 |
| 1326013 | FRANCES III | | 1326007 |
| 1326014 | NUTRICION | | |
| CUARTO CICLO | | | |
| 1326011 | ELABORACION DE BEBIDAS | | 1326003 |
| 1326012 | COCINA NACIONAL | | 1326001 |
| 1326015 | CONTABILIDAD Y COSTOS | | 1326003 |
| 1326018 | FRANCES IV | | 1326013 |
| QUINTO CICLO | | | |
| 1326016 | FORMULACION DE PROYECTOS | | 1326015 |
| 1326017 | COCINA INTERNACIONAL | | 1326012 |
| 1326019 | ETIQUETA Y PROTOCOLO | | |
| 1326020 | PRACTICAS PROFESIONALES | | |

Requisitos de graduación:

Trabajo de graduación -Pensum cerrado
-práctica profesional completa
(680 horas)