

Jose Javier Carballo
[Signature]



4-102-219
8:20 AM
Consejo Superior de Educación
República de Costa Rica

02/07/2013 San José 27 de junio de, 2013
CSE-SG-0582-2013

Señor
Mario Hernández Cordero
Director
**CENTRO INTERAMERICANO DE EDUCACION TECNOLOGICA
S.O.**

Estimado señor:

Reciba un cordial saludo. En la sesión No. 22-2013 celebrada por el Consejo Superior de Educación el día lunes 17 de junio del año en curso, se conoció informe técnico de la Comisión de Planes y Programas sobre la solicitud de aprobación de la carrera de Diplomado en Artes Culinarias. Al respecto se le remite el acuerdo No. 06-22-2013 que a continuación se transcribe:

Se acoge el informe y el Consejo Superior de Educación acuerda por unanimidad:

Acuerdo 06-22-2013

- Aprobar la carrera de diplomado en Artes Culinarias presentada por el CIET y solicitada por el señor Mario Hernández Cordero, Director, según el siguiente plan de estudios:*

PLAN DE ESTUDIOS DEL DIPLOMADO EN ARTES CULINARIAS

Código	Nombre del Curso	HC	HP	TI	HT	CRD	Req.
I CUATRIMESTRE							
DAC-110	Procesamiento de datos	3	3	3	9	3	Ingreso
DAC-120	Introducción a la Gastronomía	3	3	3	9	3	
DAC-130	Higiene y Manipulación de alimentos	3	3	3	9	3	Ingreso
DAC-140	Administración Estratégica	3	3	3	9	3	Ingreso
ELC-100	Inglés 1	3	3	3	9	3	Ingreso
II CUATRIMESTRE							
DAC-210	Principios De Producción 1	3	3	3	9	3	I Cuatr.
DAC-220	Contabilidad General	3	3	3	9	3	I Cuatr
DAC-230	Técnicas Básicas de la Cocina Francesa	3	3	3	9	3	I Cuatr

DAC-240	Nutrición y Planificación de Menús	3	3	3	9	3	<i>I Cuatr</i>
ELC-150	Inglés 2	3	3	3	9	3	<i>ELC-150</i>
III CUATRIMESTRE							
DAC-310	Principios de Producción II	3	3	3	9	3	<i>II Cuatr</i>
DAC-320	Costos y compras de alimentos y Bebidas	3	3	3	9	3	<i>II Cuatr</i>
DAC-330	Cocina de las Américas	3	3	3	9	3	<i>II Cuatr</i>
DAC-340	Desarrollo de Habilidades en Pastelería	3	3	3	9	3	<i>II Cuatr</i>
DAC-350	Cocina Europea y del Mediterráneo	3	3	3	9	3	<i>II Cuatr</i>
ELC-250	Inglés 3	3	3	3	9	3	<i>ELC-150</i>
IV CUATRIMESTRE							
DAC-410	Cocina de Asia 1	3	3	3	9	3	<i>III Cuatr</i>
DAC-420	Planificación de Banquetes y Servicio a Domicilio	3	3	3	9	3	<i>III Cuatr</i>
DAC-430	Vinos	3	3	3	9	3	<i>III Cuatr</i>
DAC-440	Desarrollo de Habilidades en Panadería	3	3	3	9	3	<i>III Cuatr</i>
DAC-450	Administración de Recursos Humanos	3	3	3	9	3	<i>III Cuatr</i>
ELC-250	Inglés 4	3	3	3	9	3	<i>ELC-200</i>
V CUATRIMESTRE							
DAC-510	Control De Inventarios y Activos	3	3	3	9	3	<i>IV Cuatr</i>
DAC-520	Gerencia de Alimentos y Bebidas	3	3	3	9	3	<i>IV CUatr</i>
DAC-530	Mercadeo y Promoción de Alimentos y Bebidas	3	3	3	9	3	<i>IV Cuatr</i>
DAC-540	Cocina Avanzada	3	3	3	9	3	<i>IV Cuatr</i>
DAC-550	Cocina de Asia II	3	3	3	9	3	<i>IV Cuatr</i>
VI CUATRIMESTRE							
DAC-610	Taller Gastronómico	9			400	9	<i>V Cuatr</i>

Prueba Comprensiva

Tal como se observa en el cuadro, no se muestra cambios de fondo, sino de forma en la redacción de los contenidos y la actualización bibliográfica pertinente.

Cordialmente,


Elsie Campos Díaz
Secretaria General



- ☒ **Señor Minor Villalobos Rodríguez, Jefe,, Centros Docentes Privados, MEP**
- ☒ **Archivo**