

UNIDADES DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	1 PAO	2 PAO																
UNIDAD DE FORMACIÓN DISCIPLINAR AVANZADA	INNOVACIÓN GASTRONÓMICA	REPOSTERIA CREATIVA																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ACD</th> <th>AP</th> <th>AA</th> <th>T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>64</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>144</td> </tr> </tbody> </table>	ACD	AP	AA	T	64	48	32	144	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ACD</th> <th>AP</th> <th>AA</th> <th>T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>64</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>144</td> </tr> </tbody> </table>	ACD	AP	AA	T	64	48	32	144
	ACD	AP	AA	T														
	64	48	32	144														
	ACD	AP	AA	T														
64	48	32	144															
MANEJO DE PRODUCTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	GESTION FINANCIERA DE ALIMENTOS																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ACD</th> <th>AP</th> <th>AA</th> <th>T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>64</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>144</td> </tr> </tbody> </table>	ACD	AP	AA	T	64	48	32	144	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ACD</th> <th>AP</th> <th>AA</th> <th>T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>64</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>144</td> </tr> </tbody> </table>	ACD	AP	AA	T	64	48	32	144	
ACD	AP	AA	T															
64	48	32	144															
ACD	AP	AA	T															
64	48	32	144															
DESARROLLO DE TÉCNICAS CULINARIAS EN ALTA COCINA	COCINA DE AUTOR																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ACD</th> <th>AP</th> <th>AA</th> <th>T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>64</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>144</td> </tr> </tbody> </table>	ACD	AP	AA	T	64	48	32	144	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ACD</th> <th>AP</th> <th>AA</th> <th>T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>64</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>144</td> </tr> </tbody> </table>	ACD	AP	AA	T	64	48	32	144	
ACD	AP	AA	T															
64	48	32	144															
ACD	AP	AA	T															
64	48	32	144															
COCINA FUSIÓN																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ACD</th> <th>AP</th> <th>AA</th> <th>T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>64</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>144</td> </tr> </tbody> </table>	ACD	AP	AA	T	64	48	32	144										
ACD	AP	AA	T															
64	48	32	144															
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN	Investigación Cuantitativa y Cualitativa para el desarrollo de proyectos	COCINA DE VANGUARDIA Y NUEVAS TENDENCIAS																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ACD</th> <th>AP</th> <th>AA</th> <th>T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>64</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>144</td> </tr> </tbody> </table>	ACD	AP	AA	T	64	48	32	144	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ACD</th> <th>AP</th> <th>AA</th> <th>T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>64</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>144</td> </tr> </tbody> </table>	ACD	AP	AA	T	64	48	32	144
ACD	AP	AA	T															
64	48	32	144															
ACD	AP	AA	T															
64	48	32	144															
UNIDAD DE TITULACIÓN		Trabajo de Titulación																
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>ACD</th> <th>AP</th> <th>AA</th> <th>T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>64</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>144</td> </tr> </tbody> </table>	ACD	AP	AA	T	64	48	32	144								
ACD	AP	AA	T															
64	48	32	144															

RESUMEN	
Aprendizaje en Contacto con el Docente	640
Aprendizaje práctico-experimental	480
Aprendizaje Autónomo	320
Total de horas	1440
Cantidad de asignaturas	10

CÓDIGOS	
ACD	Aprendizaje en Contacto con el Docente
AP	Aprendizaje Práctico-experimental
AA	Aprendizaje Autónomo
T	Total de horas de la asignatura

ASIGNATURAS MODALIDAD PRESENCIAL	
ASIGNATURAS MODALIDAD LÍNEA	