

Malla Curricular Carrera : Gastronomía Internacional
Número de Currículum : 667017
Título que otorga : Administrador(a) Gastronómico(a)
Modalidad : Diurno Presencial
Salida Intermedia : -
Continuidad : -

	1° NIVEL	2° NIVEL	3° NIVEL	4° NIVEL	5° NIVEL	6° NIVEL	7° NIVEL	8° NIVEL
ESPECIALI-DAD	PG01184COCINA BÁSICA PG01186PANADERÍA PG01183HIGIENE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS	PG01184COCINA PARA CASINOS PG01182BOLLERÍA Y MASAS DULCES PG01180NUTRICIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS PG01187TALLER HABILIDADES PARA LA GASTRONOMÍA PG01181PRÁCTICA INTERMEDIA PROFESIONAL	OP01180ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES GASTRONÓMICAS PG01187COCINA INTERNACIONAL Y SERVICIO COMEDOR PG01185PASTELERÍA Y REPOSTERÍA OP01180GASTRONOMÍA CIENTÍFICA I	PG01189COCINA CHILENA Y SERVICIO DE COMEDORES AVANZADO OP01183GASTRONOMÍA CIENTÍFICA II OP01184GESTIÓN EN MICRO EMPRESAS GASTRONÓMICAS Y EMPRENDIMIENTO PG01186TALLER HABILIDADES PARA LA GASTRONOMÍA II	PG01188COCINA CRIOLLA CHILENA PG01111PASTELERÍA Y REPOSTERÍA CRIOLLA PG01112VINOS, CERVEZA Y MIXOLOGÍA OP01182GASTRONOMÍA CIENTÍFICA E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA	AG01181COCINA DE ALTA GAMA AP01180ALTA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA OP01180INNOVACIÓN EN EMPRESAS GASTRONÓMICAS Y EMPRENDIMIENTO PG01183TALLER HABILIDADES PARA LA GASTRONOMÍA III	OP01187GESTIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS II AG01180COCINA DE ALTA GAMA II AP01180ALTA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA II PG01184TALLER HABILIDADES PARA LA GASTRONOMÍA IV	PP01182PROCESO DE TITULACIÓN Y PRÁCTICA PROFESIONAL
FORMACIÓN GENERAL	MAT1122HABILIDADES NUMÉRICAS PLC1120HABILIDADES DE COMUNICACIÓN	MAT1140HERRAMIENTAS DE GESTIÓN ING1111INGLÉS BÁSICO		ING1110INGLÉS BÁSICO II	ING1101INGLÉS ELEMENTAL I	ING1102INGLÉS ELEMENTAL II	ESP1110ESP GASTRONOMÍA	
FORMACIÓN SELLO			FC01180FUNDAMENTOS DE ANTROPOLOGÍA	EKA0100ÉTICA PARA EL TRABAJO			EAG1115ÉTICA PROFESIONAL	
FORMACIÓN OPTATIVA			1OPTATIVO FORMACIÓN CRISTIANA					
			9OPTATIVO FORMACIÓN DISCIPLINAR E INTERDISCIPLINAR					
			3OPTATIVO DE CAPACIDADES Y COMPETENCIAS GLOBALES					
SISTEMA DE CRÉDITOS TRANSFERIBLES SCT	16	22	18	20	17	15	18	17
CRÉDITOS DUOC	44	70	46	52	44	44	50	77
TOTAL DE HORAS PEDAGÓGICAS	396	630	414	468	396	396	450	695