

	1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	3° SEMESTRE	4° SEMESTRE	5° SEMESTRE
ESPECIALI- DAD	PGG1101 COCINA BÁSICA PGG1108 PANADERÍA PGG1103 HIGIENE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS	PGG1104 COCINA PARA CASINOS PGG1102 BOLLERÍA Y MASAS DULCES PGG1106 NUTRICIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS HGG1101 TALLER HABILIDADES PARA LA GASTRONOMÍA PPI1101 PRÁCTICA INTERMEDIA PROFESIONAL	DPG1102 ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES GASTRONÓMICAS PGG1107 COCINA INTERNACIONAL Y SERVICIO COMEDOR PGG1105 PASTERÍA Y REPOSTERÍA DPG1101 GASTRONOMÍA CIENTÍFICA I	PGG1109 COCINA CHILENA Y SERVICIO DE COMEDORES AVANZADO DPG1103 GASTRONOMÍA CIENTÍFICA II DPG1104 GESTIÓN EN MICRO EMPRESAS GASTRONÓMICAS Y EMPRENDIMIENTO HGG1102 TALLER HABILIDADES PARA LA GASTRONOMÍA II	PPT1100 PROCESO DE TITULACIÓN Y PRÁCTICA PROFESIONAL
FORMACIÓN GENERAL	MAT1121 HABILIDADES NUMÉRICAS PLC1110 HABILIDADES DE COMUNICACIÓN	MAT1140 HERRAMIENTAS DE GESTIÓN INU1111 INGLÉS BÁSICO		INU2101 INGLÉS BÁSICO II	
FORMACIÓN SELLO			FCE1100 FUNDAMENTOS DE ANTROPOLOGÍA	EAT4090 ÉTICA PARA EL TRABAJO	
FORMACIÓN OPTATIVA			1 OPTATIVO FORMACIÓN CRISTIANA	9 OPTATIVO FORMACIÓN DISCIPLINAR E INTERDISCIPLINAR	
			2 OPTATIVO DE CAPACIDADES Y COMPETENCIAS GLOBALES		